Res.
Oecon.
2168
g

Res. Oecon. 2168 g

2003

56

Regeln

für die

gemeine Kochkunst.

Ein

Handbüchlein

für die

heranwachsenden Töchter

unserer

Bürger und Landleute.

Augsburg,
bey Nicolaus Doll. 1821.

Der gemeinen Kochkunst wißbegierige Schülerinnen!

Erschrecket nicht, wenn ihr hier ein Kochbuch sehet, das besonders für euch zusammen geschrieben wurde. Ihr dürfet deswegen nicht kostspielige, oder theure Köchinnen werden Dieß ist die Absicht dieses Büchleins gar nicht. Vielmehr soll es euch mittelst kluger Anwendung den überflüssigen Aufwand ersparen, und das Gute, das ihr habet, mit Danke gegen den Schöpfer gehörig benützen lehren. Ihr habet auf dem Lande zum Kochen weit größere Vortheile, als die Stadtleute. Ihr habet frische Milch, Ram und Butter, frisches Schmalz, frische Eyer; ihr habt Mehl, oft auch Fleisch, da man zuweilen bey euch im Hause schlachtet, oft auch Wildpret, Fische; kurz, mehrere Stücke, welche jene oft nur wünschen können. Aber was nützen sie euch, wenn ihr sie nicht zu gebrauchen wisset?

Leider! ist es wahr: Ihr stehet oft am Heerde mitten im Ueberflusse Alles dessen, was zum Kochen gehört, und wisset nichts damit anzufangen, oder es nicht zum Nutzen, oder Vergnügen zu verwenden. Kömmt etwa ein Gast, ein Fest daher, wisset ihr euch nicht zu helfen. Wird etwa, woran noch mehr gelegen ist, Jemand von euch krank; so müsset ihr bey allem Vorrath an Milch, Butter, Eyern u. s. w. den Kranken oft hülflos schmachten lassen, oder ihr verderbet ihn durch harte, fette, oder wie immer schädliche Speisen. Und wollet ihr diesem ausweichen, so seyd ihr gedrungen, eine andere Person um Hülfe anzusprechen, welche aber weder nach Wunsche des Kranken, noch mit Ersparniß in eurem Hause kochen kann. Bey derley Gelegenheiten konnte man zu solchen, des Kochens kundigen Personen schon oft Schüsseln voll Mehl und Eyer, Butter und Schmalz Pfundweis tragen sehen, wenn auch für eine einzige Person eine Suppe hätte sollen bereitet werden.

Die-

Diesen Schaden, diese Schande dürfet ihr auf euch nicht liegen lassen; hier habt ihr ein Büchlein, welches euch vor beyden verwahren solle. Es ist sowohl, und vorzüglich für Kranke und Genesende, meistens für eine Person, als auch für Gesunde anwendbar. Nach Mehrzahl der Personen läßt sich je leicht auch das zu einer Speise Nothwendige vermehren.

Vorerst muß ich bemerken, daß ihr das Vorurtheil ablegen müsset, als wenn ein Kranker eben so fett, eben so geschwinde, oder wie Gesunde, ganze Schüsseln voll essen sollte. Nein; der Kranke will zwar gut und schmackhaft, aber nur wenig, vor allem nicht fett — der Genesende will, und soll öfters, aber wenn gleich etwas kräftiger, doch wenig auf einmal essen. Machet ja den Kranken die Fleischbrühe, oder eine andere Suppe nicht durch Schmalz, oder Butter noch fetter, oder zu fett, da ohnehin die oft zu fette Fleischbrühe für Solche abgeschöpfet werden sollte, und hütet euch gleichfalls auch andere Speisen für sie fett zu berei-

reiten. Gebet ihnen weder fette, noch trockne Mehlspeisen, nicht gebratene Fleischspeisen, besonders nicht Eyer mit Schmalz. Man weiß, was derley Speisen, Butterknöpflein, gebratene Hühner ꝛc. besonders bey Kindbetterinnen für traurige Folgen verursachten.

Gewiß: je weniger der Kranke auf einmal ißt, desto besser ist es; und darf er etwas Weniges öfters essen, so ist es besser, ihr kochet ihm wieder frisch, als wenn die Speise durch öfteres Aufwärmen ihren Geschmack verlieren, oder jenen des Rauches annehmen sollte. Lasset euchs nur nicht verdrießen, wenn der Kranke eine auch noch so gute Speise nicht mit Appetit, oder nicht viel von ihr genießt. Er hat nicht euren gesunden Geschmack, und nichts ist ihm, oder einem Genesenden schädlicher, als Vieles auf einmal essen. Sollet, und wollet ihr ihnen dann die Speisen aufbehalten, oder aufwärmen, so geschehe es doch nie, besonders wenn es saure, oder fette sind, in zinnernen und eisernen Geschirren, oder auf

zin-

zinnernen Tellern. Reiniget alle Kochgeschirre fleißig, und gebt bey den kupfernen wohl Acht, daß sie gut verzinnt sind. Die irdenen Geschirre taugen überhaupt zum Besten.

Auch in Hinsicht der Gewürze muß man mäßig darein gehen; wenig ist immer schmackhafter und gesünder, und unsere Gärten liefern oft weit gedeihlicher ihre einheimischen Kräuter und Pflanzen, als die Läden der Kramer auswärtig erworbene Seltenheiten.

Endlich will ich überhaupt keine Verantwortung auf mir liegen lassen, wenn ihr einem Kranken aus diesem Buche eine Speise bereitet, die ihr etwa darin findet. Seyd behutsam, fraget vorher den Arzt, ob sie dem Kranken tauge; und dann bereitet sie ihm, aber wenig, und nicht fett. So mag, so soll meine Absicht, da ich so viele Suppen-Knöpflein und Mus-Gattungen in diesem Büchlein sammelte, erreichet, es soll nämlich so mancher Kranke und Genesende von seinen eigenen Leuten, von seinen eigenen Mitteln ohne zu großen Aufwand gelabet, gestärket, und erhalten werden.

Aber

Aber auch für Gesunde sollet ihr daraus kochen lernen. Zwar könnet ihr es oft von euren eigenen Leuten im Hause lernen; doch dieß ist der Fall nicht allezeit, und vielleicht hätten so Manche von euch es in dieser Kunst schon weiter gebracht, wenn sie ein kleineres, und ein für ihre Lage geeignetes Kochbuch gehabt hätten. Die meisten Kochbücher sind auch zu groß, und eben deswegen zu kostspielig, oder ihr erschrecket schon ab den Benennungen, die sie enthalten, noch mehr ab den Speisen, z. B. Torten, Pasteten rc., die sie oft mit vielem Zucker, Citronen rc. zu bereiten lehren. Ich wählte aus solchen für euch das Nöthigste, oder Nützlichste, was mir wenigst so schien; denn Alles wollte ich doch nicht hinein setzen, und konnte auch nicht, weil ja sonst das Buch wieder zu groß geworden wäre. Ich setze auch auf eure Mütter, Schwestern, Bäuerinnen und Andere Euresgleichen, und zwar nicht wenig Vertrauen, daß sie euch an Handen gehen, und was etwa nicht geschrieben ist, zeigen, oder wenigst eure Zweifel auflösen können, und wer-

werden. Doch deren sollen nicht so viele seyn. Das Maaß und Gewicht betreffend, wisset ihr ja, daß 1 Maaß 2 Seidlein und 4 Quart, oder Schoppen -- der Metzen 4 Vierling, 8 halbe Vierling, und 32 Dreyßiger — das Pfund 32 Loth, 1 Loth 4 Quintlein hat.

Ihr werdet ferner öfters den Ausdruck finden: Wer will, man kann; das will sagen: Es stehe in eurem Belieben, z. B. Wein, Zucker, Citronen u. s. w. zu gebrauchen, oder auch wie viel. — Etwas Butter, Schmalz heißt: eines Hühnereyes groß. Etwas Mehl heißt: 1 oder 2 Löffel voll; etwas Gewürz: ein kleiner Messerspitz voll Pfeffer — von Safran noch weniger — oder Schnittling, was 2 Finger fassen. Ueberhaupt bleibt es wahr, daß das Fleisch, z. B. wenn man zu viel Knobtauch, oder Gewürz daran thut, seinen eigenen Geschmack verliere, und jenen des Knoblauchs und Gewürzes annehme: man muß also mäßig solche Beysätze gebrauchen. Ueberhaupt kommt es auf den Liebhaber,

vor-

vorzüglich z. B. bey Brühen an, ob selbe sauer oder süß — dick oder dünne — gelb oder braun seyn sollen.

Vergesset nicht die mehrentheils Anfangs der Abschnitte beygefügten Anmerkungen zu lesen; sie enthalten Vieles, was doch nicht immer wiederholet werden konnte.

Daß endlich das Fleisch und die Milch von krankem Viehe, ranziger Speck, ranzige Mandeln, oder ranziges Baumöl, verdorbene Eyer und Barbenrogen — Gifte sind, soll keiner weitern Anmerkung bedürfen.

Leset nun fleißig in diesem Büchlein; waget es mit euren Müttern, Schwestern u. s. w. nach den darin gegebenen Vorschriften zu kochen; und habet ihr von dem sowohl jetzt schon, als noch mit der Zeit für euch nothwendigern Kochen etwas gelernt, so danket nicht mir darum; danket Dem, der uns allen Vorrath zum Essen und Trinken giebt, dessen Wohlthaten euch zu seiner Ehre, zum Besten der Gesunden, vorzüglich aber der Kranken benützen lehren wollte

Der Verfasser.

Ein=

Einleitung.

I. Erforderniſſe bey einer Köchinn.

Reinlichkeit iſt die erſte, unerläßliche Eigenſchaft einer Perſon, die ſich in der Küche beſchäftiget. Die Reinlichkeit ergötzt das Auge, und vergrößert das Vergnügen des Genuſſes; ſie erhält und befördert das vorzüglichſte Gut des Menſchen — die Geſundheit. Unreinlichkeit iſt Niemanden gefällig, und unſaubere Hände bey einer Köchinn erregen Eckel.

Das zweyte Erforderniß iſt Vorſicht. Giftige Schwämme, die man für geſunde, — Schierling, den man für grüne Peterſilie anſah, haben den Tod zur Folge gehabt; und kleine Knöchelchen, die beym unterlaſſenen Durchſeihen der Fleiſchbrühe in der Suppe zurückblieben, ſind beſonders Kindern tödtlich geworden. Daher iſt Aufmerkſamkeit beym Kochen auf alle Gegenſtände dringend nothwendig.

II. Die Küche.

Man hat zwar nicht die Auswahl der Küchen; aber man kann die ſeinige manchmal mit ſehr geringen Koſten verbeſſern. Ein Zugloch im Schornſtein, die Erweiterung des Mantels über dem Herde, eine klei-

kleine Oeffnung in der Küchenthüre sind oft zur Verhinderung des Rauchens hinlanglich.

Um die Feuersgefahr möglichst zu entfernen, muß man keine Bretter, worauf das Küchengeschirr zu stehen käme, und keine hölzernen Schränke in die Nachbarschaft des Herdes setzen, und jedesmal sorgfältig auf die Ablöschung des Feuers sehen.

Die Wärme der Küche erzeugt besonders im Sommer den Nachtheil, daß man keine Kästen, worinn Speisen aufbewahrt werden, füglich in derselben halten kann; man muß sie anderwärts an einem kühlen Orte unterbringen.

Wohl aber sind ein Tisch zur Zubereitung der Speisen, Behältnisse zur Aufbewahrung des Küchengeschirres, und Wassergefäße in jeder Küche unentbehrlich.

III. Das Küchengeschirr.

Jedes Küchengeschirr muß vor und nach dem Gebrauche gereiniget werden; die möglichste Reinlichkeit ist hier um so nothwendiger, weil ihre Vernachläßigung nicht bloß dem Wohlgeschmack der Speisen hinderlich ist, sondern auch nicht selten Krankheiten erzeugt.

Bey kupfernen Gefäßen muß man darauf sehen, daß die Verzinnung gut und ächt sey, d. i. sie muß nicht bläulicht aussehen, und

beym

beym Reiben nicht abfärben; denn in diesem Falle ist sie der Gesundheit nachtheilig.

Bey irdenen Geschirren muß man sich vor solchen, deren Glasur leicht abspringt, hüten. Alle irdenen Gefäße müssen vorher ausgebrüht werden. Man füllt sie, um dieß zu bewirken, zuerst mit kaltem — hernach mit lauwarmem Wasser an, läßt sie bey einem langsamen Feuer kochen, und dieß Wasser nachher darin wieder erkalten. Die Dauer aller irdenen Gefäße wird ungemein vermehrt, wenn man sie mit Drath umflechten läßt.

IV. Brenn-Materiale.

Das Holz ist entweder hartes, wie das von Buchen, Eichen, Birken und Erlen; oder weiches, wie das von Espen, Linden, Tannen und Fichten. Hartes Holz giebt größere Hitze, und ist vorzüglich gut, wenn man Etwas am Spiese bratet, weil keine Kohlen umherfliegen; weiches Holz aber giebt eine stärkere und hellere Flamme,

Alles Holz, dessen man sich in der Küche bedient, sollte billig trocken seyn, weil der Dampf des feuchten Holzes oft nachtheilig auf den Geschmack der Speisen wirkt. Es soll so kurz als möglich gesägt und klein gespalten seyn, weil man nur in diesem Fall mit der möglichst geringen Quantität seinen Zweck erreichen kann.

V. Wasser.

Es kömmt beym Kochen sehr viel auf das Wasser an. Man unterscheidet solches in weiches und hartes. Gutes Wasser muß klar, ohne Farbe und Geschmack seyn. In solchem Wasser gekochte Speisen werden am schnellsten weich, und verlieren nichts von ihrem Wohlgeschmack. Hülsenfrüchte werden nur in weichem Wasser weich gekocht; auch das Fleisch darin am weichsten gesotten. Hartes Wasser aber zieht man beym Kochen der Fische und grüner Gemüse vor, weil letzterer Farbe dadurch lebhafter erhalten wird.

Freylich kann man das Wasser nicht immer nach Belieben haben. Manches enthält zu viel Salpeter, wodurch das darin gesottene Fleisch roth, und die Hülsenfrüchte niemals recht weich werden. Manches Wasser enthält viel Mergel, und alsdann ist es am rathsamsten, dasselbe abzukochen, stehen zu lassen, und vom Bodensatze abzuklären.

VI. Einige allgemeine Koch=Regeln.

Der Grad des Kochens muß sehr verschieden seyn. Dinge, bey denen, wie bey Bier und Wein, ein Theil der Kraft verdampft; Kräuter, deren Geschmack und Geruch durch langes Kochen verlohren geht; weiche Fische, und überhaupt alle Gegenstände, die schnell zerfallen, müssen nur sieden,

oder

oder aufwallen; hingegen harte Dinge, Hülsenfrüchte, trockene Fische, Rindfleisch und geräuchertes Fleisch können erst nach langem Sieden weich gekocht werden.

Es ist ein häufiger Fehler, daß man, wenn eine Speise überkochen will, kaltes Wasser zugießt. Das Ueberlaufen wird freylich dadurch gehemmt, aber auch zugleich das Kochen; die Speise muß länger dem Feuer ausgesetzt bleiben, und verliert hierdurch oft am Geschmack. Es ist daher weit rathsamer, durch die Leitung des Feuers und das Abheben des Geschirres das Ueberlaufen zu hindern.

Harte Speisen werden am besten mit kaltem Wasser zugesetzt, und dieses, wenn es ins Kochen gebracht ist, dabey erhalten; zarte Speisen hingegen, wie junge Thiere und junges Gemüse, mit warmem Wasser.

Das Salzen der Speisen, und wie viel Salz anzuwenden sey, lehrt die Erfahrung. Das Fleisch wird am besten gesalzen, wenn es ins Kochen kömmt; eben so das grüne Gemüse, sobald es kocht.

Gewürze, und solche Dinge, welche den Speisen einen Wohlgeschmack geben, werden, damit dieser nicht durchs Kochen verdünste, nicht zu zeitig, manche erst kurz vor dem Anrichten, damit sie nur einmal aufstoßen, an die Speisen gelegt; manche Gewürze aber erst beym wirklichen Anrichten hinzu gefügt.

Inhalt.

Einleitung. XI
I. Abschnitt. Suppen. . . . 1
II. — Knöpflein zu Suppen. . 18
III. — Rind- und anderes Fleisch, verschiedenes Fleisch und andere Speisen gesotten, eingemacht, oder in Soosen d. i. Brühen, oder gedämpft. 35
IV. — Gemüse. 62
V. — Auflagen zu Gemüse, oder gebackene, geröstete und auch gebratene Speisen. . . 70
VI. — Salate. 83
VII. — Eyerspeisen. . . . 92
VIII. — Nudeln und andere Mehlspeisen. 98
IX. — Auflaufe. 108
X. -- Muse und Schmarren. . 111
XI. — Küchlein, Ringe und Zöpfe. 117
XII. — Strauben. 126
Anhang. 128

Er-

Erster Abschnitt.

Suppen.

Anmerk. 1. Wozu man an Fleischtagen Fleischsuppe braucht, nimmt man an Fasttagen Wasser und Butter, welcher mitgekocht wird, oder Schmalz, welches beim Anrichten heiß aufgebrannt wird.

2. Von Gewürzen: Pfeffer, Jngwer, Safran u. s. w. oder Petersilien, Schnittlauch d. i. Schnittling rc. wird besonders nichts gemeldet. Hat man solche, so nimmt man mäßig davon an die Speisen, wie vom Salze.

3. Was man immer kann, soll man sogleich in Fleischbrühe aufkochen lassen.

1. Suppe von gebähten Semmelschnitten.

Es werden Schnitten von weißem Brode auf dem Roste gebäht, oder an der Gabel über Gluth gedörret; dann die Fleischbrühe darüber siedend abgegossen. Wer will, kann 1 oder 2 Eyer zuvor mit einem Löffel verkleppern, die Fleischbrühe, oder Wasser unter Abrühren heiß darangießen, und dann die gebähten Schnitten einlegen, so wird es auch eine

2. Abgerührte Eyersuppe.

An die verklopften Eyer 2, oder 1 wird entweder die siedende Brühe unter Umrühren

geschüttet, oder es werden verklopfte Eyer langsam unter Umrühren darein geträufelt.

Man kann gebähtes, oder ungebähtes Brod in die Schüssel thun.

3. Eingebrannte Eyersuppe.

Verklopfe 1, oder 2 Eyer, rühre etwa ein Seidlein heiße Fleischbrühe, oder gesalzenes Wasser daran. Laß Schmalz (in der Größe eines halben Eyes) in der Pfanne heiß werden, und brenne einen Löffel voll Mehl schön gelb darein; dann gieß unter Rühren die Brühe sammt den Eyern langsam daran, laß es unter stetem Umrühren aufsieden, und gieß es über das Brod in das Schüsselein ab.

4. Eyergerste.

Wann die Fleischbrühe siedet, oder das Wasser, rührt man mit 1 oder 2 Eyern einen Eßlöffel voll Semmel- und 1 Kaffelöffelein voll weißes Mehl, und ein wenig kalter Brühe besonders ab, läßt es unter langsamem Umrühren in die siedende Brühe lauffen, und aufkochen. Brod thut man dazu oder nicht.

5. Eyergerste auf andere Art.

Es wird in einem Pfännlein ein Kochlöffel voll Mehl mit Butter (so groß, wie

ein Ey) geröstet, daß es noch weißlich bleibt. Hernach werden Eyer zuerst mit ein wenig kalter, dann mit siedender Brühe, oder gesalzenem Wasser verkleppert. Das geröstete Mehl wird mit angerührt, auf dem Feuer unter langsamem Umrühren aufgekocht, und angerichtet. Auf 1 Ey wird 1 Quart Wasser gerechnet. Oder: man thut an ein Ey so viel Semmelmehl, daß es davon naß wird, und gießt eine heiße Brühe daran; dann rührt man in etwas heißem Butter etwas Semmel- oder weißes Mehl 2 mal um, gießt Alles darein, und läßt es aufkochen.

6. Eyerflädlein-Suppe.

Zu einem Löffel voll Mehl, wird 1 Ey gerechnet. Dieses wird in einer Schüssel gesalzen, mit ein wenig Mehl angerührt, und mit Milch vollends so dünne gemacht, daß der Teig recht läuft. Dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, wieder in ein kleines Pfännelein herausgeschüttet, und nur so viel darin gelassen, daß sich das Flädlein nicht anlegt. Dann gießt man den Teig in das Pfännelein, und läßt ihn durch beständiges Wenden desselben überall herumlaufen, daß das Flädlein nur einen Messerspitz dick wird. Wenn es nun auf der einen Seite gebacken ist, wendet man es mit dem Schuber um, und läßt es auf der

andern Seite auch backen; aber ja nicht braun, sondern nur schön gelb. Hernach thut man wieder Schmalz in das Pfännelein, und macht es wie vorher, bis der Teig gar ist. Dann wickelt man die Flädlein zusammen, und schneidet sie, wie sonst geschnittene Nudeln; dann werden sie in Fleischbrühe, oder Wasser mit Butter, oder Erbsenbrühe, oder gelber oder brauner Brühe nur in einem Paar Wall aufgesotten.

7. Geriebene Semmelgerste.

Für 1 Kreuzer geriebene Semmel-Bröseln werden mit 1 oder 2 Eyern und etwas Butter zusammen abgestrudelt, heiße Fleischbrühe aufgegossen, und angerichtet.

8. Geriebene oder gewiegte Gerste.

Schlag 1, oder 2 Eyer in ein Schüsselein, salze sie, zerklopfe sie wohl, rühre von weißem Mehl darein, mache einen festen Teig daraus, und wirke ihn auf einem Brett noch fester zusammen. Dann wieg, oder reib den Teig so klein, wie getrödelte Gerste, laß ihn trocknen, und zerreibe ihn mit reinen Händen. Dann rühre ihn in gesalzene siedende Fleischbrühe, oder Wasser, laß ihn etwas sieden, und richte die Suppe an.

9. Getrödelte Gerstensuppe, oder Gerstenschleim.

Nimm für 1 Person 2 bis 3 Eßlöffel voll gute Gerste, wasche sie, setze sie mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer, und laß sie langsam kochen, sonst läuft sie gleich über. Will sie zu dick werden, fülle mit Fleischbrühe oder Wasser auf. Zellerie daran gesotten machen sie Manchem schmackhaft, wie auch etwas Essig oder auch geselchtes Fleisch darin gesotten.

Gerstenschleim ist eben diese gesottene dicke Brühe, welche mit gebähten weißen Brodschnitten, oder ohne selbe für Kranke sehr gut ist. Die Gerste selbst aber wird ihnen nicht gegeben, sondern die Brühe abgesiehen. Wenn der Schleim gut werden soll, muß die Gerste wenigst 3 bis 4 Stunden kochen.

10. Wiener Panade-Suppe.

In ein Seidlein kalte Fleischbrühe legt man die Rinde von einer Semmel; setzt dieses in einem Häfelein zum Feuer. Wenn es recht verkocht ist, treibt man es durch einen Seyher, läßt es hernach wieder heiß werden, und richtet es an. Dann ist es, wie ein Gerstenschleim. Am Fasttage thut man etwas mehr Butter ans Wasser.

11. Reis = Suppe mit Fleischbrühe, mit Milch, oder Wasser.

Auf ½ Maaß Fleischbrühe, Milch, oder Wasser, je nachdem man die Suppe dünn, oder dick haben will, nimmt man für 1 Person 3 Eßlöffel voll Reis, setzt ihn gewaschen zum Feuer, rührt ihn öfters um, und läßt ihn eine Stunde lang kochen. Für Kranke ist die Brühe allein, auch gut als Reis=schleim.

12. Tropf=Zetterlein, oder baumwollene Suppe.

Zu einem Löffelein voll Mehl wird ein Ey gerechnet. Man nimmt für 1 Person 1 Löffelein voll Mehl, rührt solches mit ein wenig Milch, oder Wasser ab, schlägt 1 Ey dazu, und macht es mit, oder ohne Milch so an, daß der Teig etwas dicker, als ein Eyerflädlein= (N. 6.) Teig ist. Nun mache die Fleischbrühe siedend, laß den Teig hineinträufeln, daß es so kleine Klümplein giebt, und laß es eine halbe Viertelstunde kochen. Man kann auch den Teig in gesalzenes siedendes Wasser, oder Milch träufeln lassen; dann kömmt etwas Butter, wie eine welsche Nuß so groß, dazu.

13. Geschnittene Nudeln und Flecklein.

Verrühre ein Ey mit ein wenig Salz, mache mit Mehl, so viel ein Ey betrifft, und einem

einem Paar Tropfen Wassers, oder Milch einen recht festen Teig daraus, schneid kleine Laiblein ab, und wälle sie mit dem Wargelholze so dünn als möglich aus einander. Je weniger die Laiblein unter dem Wargeln mit Mehl bestreuet werden, desto besser ist es. Wenn sie abgetrocknet sind, so schneid feine Nudeln daraus: laß die Fleischbrühe, oder das Wasser am Fasttage mit etwas Butter sieden, streue die Nudeln unter Umrühren hinein, und laß sie nur ein Paar Wall aufthun. Thu beim Anrichten etwas Safran und Schnittling darauf. Hat man zuvor eine Henne gesotten, so werden die Nudeln in dieser Brühe gekocht; die Henne wird besonders gegeben.

Die Flecklein werden von solchem Teige, und Fladen mit einem Rädlein, oder Messer viereckigt ausgeschnitten, und eben so gekocht. Im Wasser abgesotten sind sie nicht so gut.

14. Grüne Nudel-Suppe.

Eine Handvoll Spinat wird gesotten, ausgedrückt, und gewiegt. Dann wird 1 Ey mit etwas Salz verkleppert, der Spinat dazu gethan, und mit Mehl zu einem festen Nudelteig gemacht. Dann geht es, wie bei den geschnittenen Nudeln.

15. Wurzel- und Kräuter-Suppe.

Es werden Zellerie, gelbe Rüben, Peterling und Pastinat-Wurzen eines halben Fingers lang, wie ein Schwefelhölzlein dick, zusammen eine Handvoll geschnitten, in eines halben Eyes großem Stücke Butter gedämpft, aber nicht gelb; dazu wird ein wenig Mehl gethan. Man füllt es alsdann mit heißer Fleischbrühe auf, und siedet es vollends weich. Wenn man will, kann man 1 verkleppertes Ey an die Brühe rühren, und selbe über gebähte Schnitten anrichten.

Zur Kräutersuppe werden Sauerrampfen, Körbelkraut u. s. w. rein gewaschen, gewiegt, in der Suppe weich gesotten, und mit, oder ohne Ey über Brod angerichtet.

16. Gelbe Rüben-Suppe.

Gelbe Rüben werden gewaschen, abgeschaben, gerieben, in etwas Butter aufgedeckt unter Aufrühren mit etwas Semmelmehl durch und durch auf guter Gluth bräunlich gekocht, dann wird etwas Mehl darauf gestäubt, alles darauf in Fleischbrühe gut versotten, und über Brod angerichtet.

17. Visollensuppe.

Getrocknete Visollenkörner werden lind gesotten, eingebrennt, gesalzen, und gepfeffert aufgetragen.

NB. Einbrennen heißt: etwas Mehl in etwas Schmalz, oder Butter unter Umrühren, goldgelb, oder braun anlaufen lassen.

19. Rehling, oder Röthling-Schwämmerlingsuppe.

Diese werden geputzt, gewaschen und gespaltet. Man läßt etwas Mehl in heißer Butter goldgelb anlaufen, thut geschnittenes Petersillkraut, und die Rehling und Schwämmerling dazu. Dieses wird mit Erbsenbrühe aufgegossen, unter einander gerührt, gekocht, gesalzen und angerichtet.

19. Gedünstete Wirschingsuppe.

Der länglicht geschnittene Wirsching wird in Fett gedünstet, Mehl daran gestäubt, damit umgerührt, mit Suppe aufgefüllt, und gekocht.

20. Wein-Suppe.

Thu in ein Pfännelein 1 Eyerdotter (d. i. das Gelbe vom Ey) und ein Löffelein voll Mehl. Rühr es mit ein wenig kaltem Wasser schön glatt ab. Schütte hernach 2 Theile Wein, und 1 Theil Wasser daran. Rühre es mit etwas Butter (so groß, wie eine welsche Nuß) und Zucker auf dem Feuer ab; doch laß es nicht über und über kochen. Richte es dann durch ein reines Tüchlein,

oder

oder ungesiehen, über gewürfeltes weißes Brod an. Ein halbes Quart Wein kleckt für eine Person.

21. Biersuppe.

Ein Löffelein voll Mehl wird mit 1 Eydotter, und 1 Quart Milch angerührt, — etwa gegen ein Seidlein weißes Bier dazu gethan, und etwas Zucker nach Gutdünken. Solches läßt man unter beständigem Umrühren ein Paar Wall thun, und richtet es über würflicht geschnittenes Brod an.

22. Biersuppe ohne Milch.

Laß ein Seidlein weißes Bier mit Butter (einer welschen Nuß groß) siedend werden, zuckere es nach Belieben, zerklopfe 1, oder 2 Eyerdotter, rühre sie unter Umrühren mit dem siedenden Bier an, und richte es über würflicht geschnittenes weißes, oder schwarzes Brod an.

23. Eingebrannte Biersuppe.

Man läßt das Bier heiß werden, zerkleppert 1 Ey und schüttet das Bier unter Umrühren darein. Ist dann ein Stücklein Butter in einem Pfännelein vergangen, wird etwa ein kleiner Kochlöffel voll Mehl 2 bis 3 Mal umgerührt, das Bier mit dem Ey daran geschüttet, etwas gesotten, und dann über Brod angerichtet.

24. Eingebrannte Mehl-Suppe.

Zuerst läßt man Schmalz, oder Butter, einer welschen Nuß groß, heiß werden, thut dann einen Löffel voll Mehl hinein, und läßt es unter Umrühren braun brennen. Dann schüttet man nach und nach ein wenig Wasser hinein, und läßt es sieden, daß es dick wird; dann wird erst mit Wasser noch aufgefüllt, so dünn man's will; Alles noch ein wenig gesotten, und über Brod angerichtet. Ein verklopftes Ey unter die Brühe gemengt, etwas Pfeffer und Kümmel ist nach Belieben gut dazu.

25. Blinde Chokolade-Suppe.

Es wird in etwas Butter ein Löffel voll Mehl braun geröstet, und mit siedender Milch angerührt. Nachdem es eine gute Weile mit etwas Zucker gekocht hat, wird es über gebähte weiße Schnitten angerichtet. 1 Ey kann nach Belieben daran verklopfet werden.

Oder man bräunt 1 Löffel voll Mehl ohne Butter, in einem Pfännlein, jedoch, daß es nicht anbrenne, schütte und koche ½ Maaß Milch und Zucker nach Belieben daran.

26. a) Erbsensuppe — b) durchgetriebene — c) mit getrödelter Gerste.

Man klaubet und wäschet die Erbsen recht sauber, setzet sie mit kaltem, lauem, oder

oder nach Beschaffenheit der Erbsen siedendem Wasser zum Feuer, und läßt sie zugedeckt kochen. Man muß sie aber Anfangs nicht gleich umrühren, weil sie sonst gerne hart bleiben. Wenn sie nun eine Weile gekocht haben, und bald weich sind, so kann man ein Stücklein geräuchertes Schweinfleisch, auch Zellerie-Schnitten, oder Wurzeln darein thun, und wieder kochen lassen, bis Alles weich ist. Dann wird die Suppe angerichtet.

b) Will man aber die Erbsen selbst nicht essen, so treibt man sie, wenn sie weich, und die Hilsen abgeschöpft sind, durch einen Seyher mit einem Löffel, oder runden Holze; läßt das Durchgetriebene (mit dem Fleische) noch einmal aufsieden, und richtet es über würflicht geschnittenes Brod an. Will die Suppe zu dick seyn, kann man allemal mit siedendem Wasser helfen. Am Fasttage nimmt man statt des Fleisches etwas Butter, oder Schmalz.

c) Oft wird an die Erbsen getrödelte Gerste genommen, welche dann mit den Erbsen gesotten Kittel genannt wird.

27. a) Erdäpfel-Suppe. b) durchgetriebene.

Wasche 4 bis 6 Erdbirn (Kartoffeln) und siede sie nicht gar zu weich in Salzwasser.

ser. Wenn sie kalt sind, reibe sie auf dem Reibeisen. Laß etwas Butter, oder Schmalz zergehen, thue die Erdbirn mit geschnittenem Petersilkraut dazu, und laß es etwa ½ Stunde dämpfen. Schütte dann ungefähr ein Seidlein siedende Fleischbrühe, oder gesalzenes Wasser daran, thue ein wenig Pfeffer dazu, und laß es noch eine gute halbe Stunde kochen. Richte es hernach mit, oder ohne Brod an. Man kann auch beim Dämpfen 1 oder 2 Löffel voll Mehl auf die Erdäpfel stäuben.

Zu der durchgetriebenen Erdbirn-Suppe werden, je nachdem es viel Suppe seyn soll, mehrere Erdäpfel weich gesotten, und wie die Erbsen Nro. 26 b) durchgetrieben. Hat man etwas durchgetriebene Erbsenbrühe dazu, und Zellery darangesotten, ist sie schmackhafter.

28. Linsen = Suppe.

Die sauber geklaubten und gewaschenen Linsen setzt man wie die Erbsen, mit Wasser zum Feuer, läßt sie weich sieden, und richtet sie an.

Oder man treibt die weich gesottenen Linsen durch einen Seyher, läßt die Brühe wieder kochen, thut Pfeffer dazu, richtet sie über Brod an, und brennt einige kleingeschnit-

schnittene Zwiebeln darauf. Wer will, kann in die Brühe ein wenig Mehl rösten.

29. Groß = Grütze, oder Grießmehl-Suppe.

Säe in eine Maaß siedende Fleischbrühe 2 Hände voll Groß. Laß es eine Stunde kochen. Wer will, kann 1 Ey mit einem Löffel voll Wasser verkleppert, und Schnittlauch beim Anrichten dazu thun.

30. Braune Groß = Suppe

Wird wie die vorige gemacht; nur wird das Groß mit etwas Butter schön gelb geröstet, mit der siedenden Brühe langsam angerichtet, eine halbe Stunde länger, als die vorige gekocht und angerichtet. An Fasttagen wird das Wasser aufgeschmälzt.

31. Habergrütz = Suppe.

Laß ½ Vierling sauber geklaubte und gewaschene Habergrütz mit ½ Maaß Wasser, und halb Fleischbrühe kochen. Sollte die Suppe zu dick werden, so füllt man sie mit Fleischbrühe, oder Wasser auf, treibts durch einen Seyher in die Schüssel, und trägt sie auf.

Man kann die Habergrütze auch undurchgetrieben lassen, und die Körner mitessen, oder mit Wasser allein, und etwas Butter kochen.

Diese

Diese Suppe wird kräftiger, wenn man sie über gebähte Schnitten anrichtet; aber dann muß der Habergrützschleim etwas dünner seyn.

32. Milchsuppe, a) mit Mehl, b) mit Eyern.

Zu einem Seidlein Milch rühre ein Paar Kaffeelöffelein voll weißes Mehl mit einem Eydotter an, mache es mit Milch dünn, laß es unter Umrühren aufsieden, und richte es über Brod an. b) mit Eyern, oder

33. Blinde Ramsuppe.

Verklopfe 1 oder 2 Eyer recht gut, schütte unter Umrühren die siedende Milch langsam daran, laß sie noch ein wenig kochen, und richte sie mit, oder ohne Brod, und etwas Pfeffer an.

34. Eingebrannte Milchsuppe.

Laß ein Bröcklein Butter zergehen, rühre darin ein Löffelein voll Mehl 3 bis 4 mal um, schütte die Milch langsam hinein, laß es sieden, thu ein Bröcklein Butter dazu, und richte es über Brod an.

35. Saure Ramsuppe.

Ein Löffelein voll Mehl, saurer Ram, und etwas Essig werden in einander abgestrudelt, mit siedendem Wasser zusammen-

gegossen, unter stetem Umrühren stark eingekocht, und über Semmelschnitten angerichtet.

36. Gemeine Wassersuppe.

Man läßt das Wasser stark sieden, schüttet es dann an das Brod, salzt es, und deckt es eine Weile zu; dann brennt man heißes Schmalz darauf, und thut Pfeffer daran.

37. Eingebratene Wassersuppe.

Man schneidet Bröcklein von schwarzem, oder weißem Brode, röstet sie im Schmalze, thut sie in einen Tiegel, schüttet Wasser daran, und siedet sie lind. Dann verklopft man 1 Ey, schüttet die Suppe durch einen Seyher, oder ungesiehen, darein, rühret sie um, und richtet sie an.

38. Häfelein = Suppe.

Schwarzes Brod wird in Wasser, oder besser Fleischbrühe dick eingesotten; ein verklopftes Ey und Pfeffer ist gut dazu.

39. Suppe von Kalbsbriesen.

Die gewaschene Briesen werden ein wenig in gesalzenem Wasser gesotten, zerschnitten, mit etwas Mehl, Zwiebel und Petersill gedämpft, dann mit Fleischbrühe noch eine Viertelstunde gekocht. Wer will, kann 1 Ey dazu verkleppern.

40. Hühner- oder Hennen-Suppe.

Hacke oder wiege das Fleisch einer gesottenen Henne (Huhns) ganz klein, stoß hernach die Beiner sammt dem Fleische in einem Mörser; lege dieß (wenn du willst mit zwey Eyerdottern) in einen Hafen; gieß von der Hennenbrühe etwa 3 Seidlein daran, und laß es eine Stunde lang mit Zellerie kochen. Dann treib es durch einen Seyher, laß es noch einmal aufsieden, und richte es über gebähtes Brod, Knöpflein, oder geschnittene Nudeln an.

Zur gemeinen Hennensuppe wird eine geputzte und ausgenommene Henne im Wasser abgesotten. Ist sie nach dem Abstechen im kalten Wasser gelegen, wird sie mürber.

41. Konsume-Suppe.

Zu einer Maaß Wasser nimmt man 4 Kälberfüße; auch wie mans hat, Hennen, Hühner, gutes Kalbfleisch, Eisbeiner u. s. w. und siedet Alles zusammen recht lind. Dann löse man die Beiner ab, und zerstoße, oder zerhacke sie. Daran wird die abgekochte Suppe gegossen, und nochmal damit aufgesotten. Sodann wird Alles durch ein Tüchlein gesiehen, und das Fett davon abgegossen. Dieß läßt man stehen; daraus wird eine Sulz werden. Von dieser Sulz werden dann, so oft mans braucht, ein,

oder 2 Löffel voll in ein Wasser, oder andere Fleischbrühe gelegt, damit etwas gesotten, und dann über gebähtes Brod, oder was immer angerichtet. Dieß ist bey Genesenden sehr nützlich.

Für Kranke, und überhaupt ist es gut, wenn in der Suppe Kalbfleisch oder Kalbsknoden und anderes Gaderichtes mitgesotten wird.

Zweyter Abschnitt.

Knöpflein zu Suppen.

Anmerk. 1. Sollte der Teig, wenn man die Knöpflein macht, zu dick seyn, so kann man ihn mit Milch, oder Wasser, oder einem Ey verdünnen; ist er zu dünn, oder verfahren die Knöpflein, so darf noch etwas weißes oder Semmel-Mehl dazu genommen werden; es wird deßwegen zuerst mit einem Knöpflein die Probe gemacht.

2. Wenn die Milch fehlt, so muß man, wo es thunlich ist, den Teig mit Wasser anmachen.

3. Beynahe an alle Knöpflein und Strudeln kann etwas Grünes z. B. Petersilienkraut, Zwiebelröhre, Zelleriekraut, Massaron ꝛc. gewiegt werden.

4. Bey den Knöpflein sieht man, ob sie ausgekocht sind, wenn man eines verschneidet; ist es nicht mehr roth, oder klebt es nicht mehr am Löffel, oder am Messer, so sind alle ausgekocht.

5. Das Salz muß bey allen Knöpflein gleich an den Teig kommen.
6. Die Knöpflein sollen überhaupt langsam sieden, nicht aufwallen, oder, wie wir sagen, flottern, und sogleich an Fleischtagen in Fleischbrühe gekocht werden.

42. Hühner- oder Hennenknöpflein.

Man wiegt Hühner- oder Hennenfleisch mit etwas Grünem, z. B. Petersilien. Ein weißes Semmelbrod wird in Milch eingeweicht, dann ausgedrückt, und Fleisch und Brod mit einem Ey abgerührt. Die Knöpflein werden rund geformt, und in siedender Fleischbrühe gekocht.

43. Semmel-Knöpflein.

Verkleppere zwey Eyer recht stark; dann laß einer welschen Nuß groß Butter zergehen, gieß ihn daran, rühre Semmelmehl nebst Salz dazu; daß aber der Teig nicht zu fest wird. Laß ihn eine Weile stehen; leg dann ganz kleine Knöpflein davon in die siedende Brühe.

Oder: mache Milch warm, daß der Butter darauf zerfließt, schütte es an geriebenes Brod, rühre 1 Ey daran, siede die Knödel im Wasser, und richte sie mit Erbsensud, oder Brühe an, wenn du eine hast.

44. Grüne Knöpflein.

Man wiegt Peterlingkraut, Spinat, und etwas Schnittling, dämpft Alles im Butter,

ter, vermischt dann das Grüne mit Semmelmehl, rühret 1 oder 2 Eyer daran, salzet sie, und legt die Knöpflein in siedende Brühe; läßt sie aber nicht zu lange kochen.

45. Spinat-Knöpflein.

Der Spinat wird geklaubt, gewaschen, gebrüht, oder gesotten, gewiegt, und wenn man will, mit Peterling ꝛc. in Butter gedämpft; ein weißes Kreuzerbrod wird in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, und nebst Salz dazu gethan; Alles zusammen mit 1 oder 2 Eyern angerührt, und die Knöpflein werden in Wasser, oder Fleischbrühe gesotten.

46. Spinat-Krapfen.

Ist der Spinat, wie oben (Nr. 45.) gewiegt, so werden aus einem geschnittenen Nudelteig (Nr. 13.) kleine Flädlein gewärgelt, mit Spinat gefüllt, über einander geschlagen, zu äußerst mit Eyerweiß bestrichen, daß sie nicht aufgehen, und kurze Zeit in der Brühe gekocht. Wenn man will, kann man vorher an den Spinat 1 oder 2 Eyer, oder etwas Semmelmehl, oder in Milch eingeweichtes, und dann in Butter geröstetes weißes Brod rühren. Zu Spinatstrudeln werden Eyerflädlein mit Spinat gefüllt und gekocht.

Oder:

Oder: fülle die Fladen mit gewiegtem Peterling, Schnittling und Zwiebelröhren, und koche sie eine Viertelstunde in Fleischbrühe, oder Wasser mit Butter.

47. Gehack-Krapfen.

Wälze einen geschnittenen Nudelteig (Nr. 13.) einen Messerrücken dick aus, wiege übriggebliebenes Fleisch, verrühre ein Ey darein, lege ein Ey groß davon auf den mit Eyerklar überstrichenen Teig; mach damit das Gehäck ein, so daß der Teig am Rande zusammenklebt, schneid, oder rädle sie aus, und siede die Krapfen in der Fleischbrühe. Man kann sie auch im Schmalze backen, und dann in der Suppe auftragen.

48. Maultaschen.

Wärgle einen geschnittenen Nudelteig (Nr. 13.) aus; röste im Schmalze Semmelbröseln, und Zwiebelröhrlein mit Salz aneinander: schneid kleinere Flädlein, fülle sie damit, und laß sie in Fleischbrühe, oder Wasser aufsieden. Dann brenn sie mit Schmalz auf. Man kann sie auch mit gewiegtem Fleische vermengt füllen.

49. Lungen-Kräpflein.

Eine gebrühte Kalbslunge (auch gebratenes Fleisch allein) wird mit Kräutern klein gewiegt, und allzeit so viel Gehack, als man

mit

mit 3 Fingern fassen kann, in einen aus Nudelteig gemachten Fladen eingeschlagen; die Krapfen werden in Fleischbrühe ausgekocht.

50. Lungen-Knöpflein.

Man wiegt eine kälberne Lunge ganz, oder zum Theil ohne Herz, menget Semmelmehl nach Verhältniß, eher weniger daran, ferners etwas Milch, 2 oder mehrere Eyer, rühret Alles mit einander ab, macht Knöpflein, und siedet sie.

51. Böhmische Knöpflein.

Mache aus einem Löffel voll Milch, 1 Ey und etwas Schön-Mehl einen ganz weichen Teig, und mische für etwa 1 Kreuzer gewürfelt geschnittenes Semmelbrod in Butter geröstet unter den Teig.

Mache in siedendes Wasser große eckigte Knödel, und koche sie gut aus. Man kann auch geräucherten, oder ungeräucherten Speck darunter nehmen; er wird klein geschnitten.

52. Speck-Knöpflein, oder von geselchtem Fleische und Würsten.

Man wiegt den gesottenen Speck, oder das gesottene Fleisch recht klein, thut Massaron daran, rührt Semmelmehl mit etwas Milch, und 2 Eyern wohl durch einander samt dem Fleische, und legt die Knöpflein in gesalzene siedende Brühe.

An-

Anstatt Semmelmehl kann man auch in Milch eingeweichtes, und fest ausgedrücktes Brod nehmen.

Geselchte Würste können eben so benützt werden; doch werden sie, bevor man sie wiegt, gesotten, und wenn sie vom Sieden her gleich in kaltes Wasser gestoßen worden sind, recht leicht abgehäutet.

53. Breet-Knöpflein.

Man rührt für 2 Personen einen Vierling Breet mit einem Kochlöffel recht gut ab, schlägt 1 oder 2 Eyer dazu, rührt sie damit ab, gießt etwas Milch daran, thut ein Händlein voll Semmelmehl (auch nicht) darein, rührts mit Salz wohl durch einander, und legt die daraus gemachten Knöpflein in die Fleischbrühe; aber sie soll zuerst nur warm seyn.

Anstatt des Semmelmehls kann man zu einem Pfund Breet für 1 Kreuzer in Milch eingeweichtes, und wieder ausgedrücktes Brod nehmen.

Will man Breet-Strudeln machen, so wird alles, wie zu Breetknöpflein bereitet; man backt dann Eyerflädlein (Nr. 6.) oder aus Nudelteig gewärgelte Fladen, füllt sie mit dem Bereiteten, und läßt sie in der Fleischsuppe, in welche man sie eingewickelt legt, langsam sieden.

54. Abgetrocknete Knöpflein.

Weiche weißes Brod für 1 Kreuzer geschnitten in kaltes Wasser; drücke es fest aus, mache einer welschen Nuß groß Schmalz in einer Pfanne heiß, röste das Brod darin, bis es sich von der Pfanne ablöst. Nimm es dann heraus, rühre, so lang es noch heiß ist, 2 Eyer nebst Salz daran. Mache und lege dann die Knöpflein in das heiße Schmalz: sie müssen schön aufgehen. Werden sie in Fleischbrühe gekocht, müssen sie eine Viertelstunde kochen. Peterling und Schnittling werden nach Belieben daran gewiegt.

55. Butter-Knöpflein.

Rühre Butter, wie ein Hennen-Ey in der Größe, für 1 Person recht ab. Rühre ein Ey wohl daran ab; mische halb Semmelmehl und halb schönes Mehl mit Salz daran, doch so, daß der Teig nicht zu fest wird. Laß ihn ½ Viertelstunde stehen, und lege davon ganz kleine Knöpflein in die siedende Brühe.

Oder: zupfe die Musel (Krume) von weißem Kreuzerbrode recht klein, menge zergangenen frischen Butter, Eyer und Salz daran, verrühre Alles, und koche nach einer Viertelstunde die Knöpflein wie oben.

56. Braune Butter-Knöpflein.

Dörre von weißem Brode die Rinde braun, stoß sie, wenn sie kalt ist, recht fein, feuchte sie ein wenig in süßem Ram an. Rühre etwas Butter mit 2 Eyern ab, rühre mit Salz alles wohl durch einander, und lege kleine Knöpflein in die siedende Brühe.

NB. Butterknöpflein sind für Kranke, oder Genesende nicht leicht zu rathen, besonders wenn sie fett sind.

57. Groos- Grütz- oder Grieß-Knöpflein.

Rühre Butter, ein Ey groß, oder frisches Schmalz mit einem Ey ab, salze es dann ein wenig. Rühre nur so viel Groosmehl daran, daß der Teig fast noch lauft. Laß ihn eine gute halbe Stunde stehen, damit er anzieht. Mache die Knöpflein recht klein, lege sie in siedende Brühe, und laß sie eine gute halbe Stunde zugedeckt kochen.

58. Knöpflein von gebrühtem Teige.

Säe in ein Quart heiße Milch Mehl, bis der Teig dick ist. Rühre ihn in dem Pfännelein so lange, bis er sich davon ablöst. Rühre ihn in einer Schüssel sodann mit 2 bis 3 Eyern, welche man vorher eines nach dem andern in heißes Wasser legen muß, an,

daß

daß er in der rechten Dicke ist, und nicht lauft. Streue Mehl auf ein Nudelbrett, und mache aus dem Teig Fingers dicke Wargeln. Davon schneide Stücklein, wie große Pfeffernüßlein, mache sie in reiner Hand rund, und backe sie in Schmalz, dann kommen sie in die Suppe.

59. Fisch-Knöpflein.

Schuppe, nimm den Fisch aus, d. h. das Eingeweide heraus, verdrücke aber die Galle nicht, wiege das Fleisch mit Citronenschnitzlein klein, rühre es ein wenig mit Milch ab, schlag ein Ey daran, bestreue es mit einer Hand voll Semmelmehl, gieß ein wenig Butter darauf, und rühre Alles mit Salz wohl durcheinander: dann lege die Knöpflein in siedende Brühe.

Auch von zuvor gedämpftem Stockfische, wenn er gewiegt, mit Eyern, Semmel- oder weißem Mehl, Milch, Pfeffer rc. vermengt wird, können Knöpflein gemacht, und selbe zum beßten in durchgetriebener Erbsenbrühe gesotten werden.

Zu den Fischstrudeln wird Alles, wie oben bereitet, dann werden Eyerflädlein (Nr. 6.) oder auch Flädlein von Nudelteig (Nr. 13.) mit dem Fisch-Knöpfleinteige gefüllt, und in siedender Brühe gekocht.

60.

60. Hirn- und Mark-Knöpflein.

Ein Theil des Hirns wird recht sauber gewaschen und abgehäutelt. Bis das Wasser davon abläuft, läßt man eines halben Eyes großes Stück Butter zergehen, aber ja nicht heiß werden; dann rührt man ihn so lange, bis er anfängt zu gestehen. Mit diesem rührt man das Hirn, oder Mark so lange ab, bis es einander angenommen hat. Nun schlage ein Ey daran, gieß langsam Milch dazu, und rühre Semmelmehl nebst Salz dazu. Lege die Knöpflein in die siedende Brühe, und laß sie kochen.

Man kann sie auch im Schmalze backen, aber, dann darf keine Milch, sondern es müssen nur Eyer genommen werden.

Will man keinen Butter zergehen lassen, so laß das Mark ein wenig zergehen, dann schlag 1 Ey daran 2c. wie oben.

61. Knöpflein von Kalbsbriesen.

Laß die gewaschenen Kalbsbrieslein mit Wasser und etwas Salz eine Viertelstunde sieden, wiege sie klein, nimm eingeweichtes und ausgedrücktes weißes Brod, 1 Ey nebst etwas Salz dazu, rühre Alles durcheinander, und laß die Knöpflein nicht lange kochen.

62. Nieren-Knöpflein.

Wiege die Nieren mit Petersilienkraut, Zwiebel, Citronen 2c. recht klein, rühre 1,

oder

oder 2 Eyer, Semmelmehl und ein wenig weißes Mehl daran, und wohl durch einander, daß der Teig nicht zu fest wird, lege die Knöpflein in siedende Fleischbrühe, und laß sie eine starke Viertelstunde kochen.

63. Leber-Knöpflein.

Wiege sauber gewaschene und abgehäutelte Leber, so viel du brauchst, recht fein; rühre sie mit 1, oder 2 Eyern recht ab, mische etwas Milch, oder Wasser, dann Salz und Semmelbröseln, oder Semmelmehl daran, rühre es wieder wohl ab, lege die Knöpflein in siedende Fleischbrühe, und laß sie eine Viertelstunde kochen.

Anstatt Semmelmehl kann man in Milch eingeweichte und ausgedrückte weiße Musel, (Krume) gebrauchen. Petersiel, Majoran (Massaron) machen sie gut.

Will man von Leberwürsten Knöpflein machen, geht es eben so; nur soll man die Würste vorher wärmen, die Haut abnehmen, und dann gebrauchen.

64. Knöpflein von Kalbfleisch.

Das gesottene Fleisch wird klein gewiegt; mit Eyern, und eingeweichter, und wieder ausgedrückter weißer Musel (Krume, innerm weichem Theile des Brodes) recht abgerührt, und kleine Knöpflein gesotten, oder im Schmalze gebacken.

65. Fleisch-Knöpflein.

Man wiege übriggebliebenes Fleisch, was es immer für eins ist, auch von Hühnern, mit Zwiebel, Petersilien ꝛc. klein, rühre es mit Semmelmehl, etwas Milch, oder Wasser und 1 oder 2 Eyern ab, und lege die Knödel in siedende Brühe.

Fleischstrudeln werden eben so gemacht; nur wird der Teig, woran gebratenes Fleisch zum besten ist, in Eyerflädlein (Nr. 6.), oder in Fladen von (Nr. 13.) Nudelteig eingewickelt.

66. Gebackene Knöpflein.

Rühre für 1 Person um ½ Kreuzer Semmelmehl mit heißer Milch ab. schlag 1 Ey daran, rühre es mit Salz wohl durch einander, und backe im Schmalze die Knöpflein heraus. Man kann auch etwas Fleisch, Peterlingkraut und Zelleriewurzeln daran wiegen.

Oder: man treibt etwas Schmalz pflaumig ab, rührt weiche Semmeln und 1 oder 2 Eyer gut darein; doch mache man den Teig nicht zu fest, salze ihn, mache Knödeln, backe sie aus dem Schmalze, und laß sie ½ Stunde in der Suppe aufsieden.

67. Gebackene Erbsen zu einer braunen oder durchgetriebenen Erbsensuppe.

Mache einen ganz dicken Teig von 2 Löffel voll Mehl, 2 Eyern, Salz und Milch. Laß ihn durch einen weiten Schaumlöffel ins heiße Schmalz als Klümplein so groß, wie Erbsen träufeln. Wann das Pfännlein voll ist, und die Erbsen gelb sind, (welches gleich geschehen ist) so nimmt man sie mit einem andern Schaumlöffel heraus, und machts wie vorher, bis der Teig gar ist. Dann schüttet man die siedende Suppenbrühe darüber, und trägt sie gleich auf, sonst werden sie zu weich.

68. Erdäpfel-Knöpflein.

Zwölf gute in gesalzenem Wasser gesottene Erdbirn läßt man (über Nacht) außer dem Wasser steif werden. Dann schält und reibt man sie, und brennt eines Eyes groß heißes Schmalz darauf; deckt das Geschirr, worin die Erdbirn sind, zu, damit sie indeß dämpfen. Nun wird für 2 Kreuzer Semmelmehl, ein wenig weißes Mehl und Salz wohl darunter verrührt, bis der Teig recht fest ist. Dann werden Knöpflein in der Brühe gekocht, und nach einer Viertelstunde aufgetragen.

Wer die Erdäpfel nicht dämpfen will, nimmt abgeschlagenen Butter an den Teig. Petersil und Zwiebel sind gut daran.

69. Augsburger Mehl-Knöpflein.

Schneid auf 2 Personen um 2 Kreuzer weißes Brod (Rögglein, Semmeln) wie dünne Suppenschnitten. Gieß ein Quart Milch darauf, nach 1 Stunde drücke sie etwa aus. Rühre 2 bis 3 Eyer, Salz, etwa fein geschnittenen Peterling, Schnittling ꝛc. daran; gieß eines Eyes groß zergangenen Butter darauf herum, und mache es mit 2 großen Eßlöffeln voll Mehl recht durch einander. Dann legt man ein Knöpflein aber rund in siedende Brühe; wenn es nicht zerfährt, legt man alle hinein, und läßt sie etwa eine halbe Stunde kochen. Beym Anrichten werden sie mit gelb gerösteten Semmelbröseln, oder Semmelmehle geschmälzt.

NB. Diese Knöpflein sind gut zu Fischen in schwarzer Brühe.

70. Bauern-Knöpflein.

Man röstet weißes würflicht geschnittenes Brod zur Hälfte in Schmalz, die andere Hälfte (oder Alles) wird in siedender Milch genäßt. Nun zerklopft man zu 4 Kreuzer Brod, 4 oder 6 Eyer, gießt sie über das Brod, und etwa gedämpfte Zwiebel, und macht es mit etwas Mehl wohl durch einander: der Teig muß nicht zu fest, und die Knöpflein müssen in siedende Brühe gelegt, aber nicht lange gesotten, und beym Anrichten

ten mit in Schmalz gelb geröstetem Semmelmehl aufgeschmälzet werden.

71. Lungen-Knopf.

Die weich gesottene, mit Petersilien, Citronen rc. klein geschnittene Lunge wird mit Semmelbröseln und Eyern wohl unter einander abgerührt, so daß es vom Kochlöffel lauft. Dann wird Alles in einem Tuche mit Faden zusammen gebunden, daß nichts heraus kann, und hangend in der Fleischsuppe gesotten. Nimm es dann aus dem Tuche, schneid fingerdicke Schnitzeln, mach eine braune, oder andere Soose daran, laß sie noch ein wenig aufsieden, dann trag sie auf.

72. Gesottener Knopf zu allerley Soosen.

Man läßt ½ Vierling Butter in 1 Quart Milch auf dem Feuer zergehen, gießt es an Semmelmehl für 4 Kreuzer, läßt es wieder kalt werden, rührt nach und nach so viel Eyer dazu, daß der Teig wie ein dünner Spatzenteig ist, thut Salz daran, bestreicht ein reines leinenes Tuch mit frischem Butter, gießt den Teig hinein, bindet mit Spagat fest zu, und läßt den Knopf eine kleine Stunde lang in gesalzenem Wasser kochen. Dann wird er herausgenommen, auf der Schüssel ein Kreuzschnitt darein gemacht,

und

und eine gute braune, oder gelbe Soose daran gethan.

Man kann auch klein gewiegtes Fleisch, oder ausgegrätetes Fischfleisch daran nehmen, aber dann nimmt man weniger Semmel-Mehl.

73. Kirchweih-Knopf.

Heb mit Milch und Hefen einen Teig an, laß ihn gehen; mache ihn dann heraus, menge Semmelmehl, etwas Butter, etwa 4 Eyer, Weinbeere, Zwibeben, Zucker und Safran nach Belieben daran, doch so, daß der Teig lauft; laß ihn noch einmahl gehen; hernach laß ihn in einen mit Butter nicht zu dick geschmierten Tiegel laufen, und im Ofen backen. Kömmt er heraus, so wird er mit einem verklopften Ey bestrichen.

74. Leberspatzen.

Wiege, so viel du brauchst von einer sauber gewaschenen und abgehäutelten Leber recht fein; rühre sie mit 1 oder 2 Eyer recht ab, thue Salz, ein wenig Milch, oder Wasser und weißes Mehl daran, und mach den Teig so dünn an, daß er über einen Teller mit dem Löffel in kleinen Klümplein in siedende Suppe gezettelt, oder durch einen sogenannten Knöpfler (Seyher) getrieben werden kann. Laß sie langsam aussieden.

75. Gebrühte Wasserspatzen.

Nimm ein Mäßlein, d. i. 6 Eßlöffel voll Mehl, salze es, gieß von einem Quart siedender Milch so viel daran, daß der Teig kaum glatt zu rühren ist. Schlag 2—3 Eyer dazu, bis der Teig, wie ein andrer Spatzenteig ist. Mache die Spatzen in siedende Brühe, und laß sie kochen, bis sie recht aufgegangen sind.

76. Gebrühte Milchspatzen.

Mache den Teig nur ein wenig fester, als eben gesagt wurde; dann mache Milch siedend, thue Salz und etwas Butter, oder Schmalz darein, und laß die Spatzen eine Viertelstunde kochen.

77. Wasserspatzen von ungebrühtem Teige.

Wenn diese gut werden sollen, nimmt man zu 1 Mäßlein (6 Eßlöffel) Mehl 2 Eyer, salzet es, rühret es zuerst mit ein wenig Milch an, schlägt nach und nach die Eyer dazu, und macht den Teig vollends mit Milch an, daß er ja nicht läuft. Dann läßt man die Spatzen eine Viertelstunde kochen.

Man kann diese gekochten Spatzen mit Pfeffer in der Fleischsuppe in einem Schüsselein zum Rindfleisch geben, — oder, wenn sie

sie abgesotten sind, rösten im Schmalze, und wer will, 1 Ey darüber verklopft abgießen — oder, wenn sie gekocht sind, in einer sauren Brühe geben — oder selbe in die Milch mit etwas Butter gleich machen, und ohne daß sie zuvor in eine andere Brühe gekommen sind, in selber aufkochen lassen. Je nachdem man sie dick, oder dünn will, wird weniger, oder mehr Milch dazu genommen.

Zu Spatzen und zu Knöpflein kann man überhaupt das Junge von allem Geflügel, Herz, Leber, Lunge, Magen, gewiegt brauchen.

Dritter Abschnitt.

Rind= und anderes Fleisch, verschiedene Fleisch= und andere Speisen gesotten, eingemacht, oder in Soosen d. i. Brühen, oder gedämpft.

78. Rindfleisch zu sieden.

Wasche aus frischem Wasser das Fleisch heraus, und laß es, wenn es wenig ist, kurze Zeit in einem andern kalten Wasser liegen. Wasche es noch einmal heraus, und setze es mit kaltem, oder warmem Wasser zum Feuer; salze aber das Wasser vorher.

Wenn das Fleisch zu sieden anfängt, wird es mit einem engen Schaumlöffel fleißig abgeschäumt, sonst wird die Brühe nicht hell. Ist es recht abgeschäumt, kann man etwas Zellerie, Petersilien-Kraut und Wurzeln, auch eine gelbe Rübe mitsieden lassen. Anderthalb Stunden vorher, ehe das Fleisch genug gesotten ist, und ehe man das Grüne hineinthut, schöpft man, wenn die Fleischbrühe zu fett wäre, so viel thunlich, von dem Fette herunter, welches zum Einbrennen brauchbar ist, und füllt den Hafen wieder, und öfters, wenn die Brühe eingesotten ist, mit heißem Wasser auf, damit er nicht zerspringe. Doch soll man etwa eine Stunde vor dem Anrichten kein Wasser mehr aufgießen. Das Fleisch soll in gleichem Sude bleiben, die Brühe darf nicht überlaufen; man zieht den Hafen eher zurück, wenn es zu stark siedet. 3 Stunden darf es immer sieden. 3 Seidlein Wasser klecken um 1 Pfund Fleisch zum Feuer zu setzen.

Will man das Fleisch frisch erhalten, so wird es (doch nicht zu viel) eingesalzen, und mit dazwischen gelegten Brennesseln in einem Hafen wohl zugedeckt, damit nirgends Fleischfliegen eindringen können. Man muß öfters nachsehen, ob nicht Unrath von ihnen in Gestalt weißer kleiner Splitter daran sey, sonst werden lauter Würmer daraus.

Man kann auch das Rindfleisch einbeizen, und in Essig aufbewahren. Man wascht es zuvor, wenn es etwa nicht ganz frisch ist, schüttet in einen Bodenhafen Essig mit Zwiebel daran, und deckt es mit einem Deckel, einen Stein darauf, zu. Nach etwa 4 oder 8 Tagen kann man wieder frischen Essig daran gießen, und wenn man will, auch wieder 8 Tage darauf, daß man also das Fleisch 3 Wochen erhalten kann. Wenn es dann soll gekocht werden, so wird eine braune, schwarze, oder eine Ramsoose daran gemacht. Sieh auch Nr. 100.

79. Braune, oder schwarze, süße oder saure Soose zu machen.

Für 2 Personen laß ein wenig Butter, oder Schmalz, wie ein Ey groß, auf dem Feuer vergehen, rühre zwey Kochlöffel, oder 3 voll Mehl darein, rühre es um, bis es ein wenig braun ist; thue es vom Feuer weg, rühre klein geschnittene Zwiebel, oder Zwiebelröhrlein daran, und 3 bis 4 Mahl um, schütte ein wenig Essig, oder wenns nicht sauer seyn soll, etwas Fleischbrühe, oder Wasser, worin Dasjenige, an was die Soose kommen soll, gesotten, oder gedämpfet worden ist, daran; laß es aufsieden, bis es dick wird: dann erst gieß mehr und mehr Essig daran, je nachdem die Soose

sauer seyn soll, oder wo nicht, Fleischbrühe, oder Wasser; laß es nochmahl unter Umrühren kochen; schütte dann die Soose an das Fleisch, oder an was sie gehört (salze sie nach Bedürfniß) und laß es darin kochen, bis es lind ist.

An die Soose gemengtes geriebenes schwarzes Brod macht dieselbe schwarz: Wachholder- oder Krammetsbeersalz, oder zerdrückte Krammets-Beere, wie auch Kappern und geriebene Lebzelten machen die Brühe am Böf a la Mode, Wildpret ꝛc. schmackhaft; doch zu viel, oder nicht genug versotten verderben sie selbe.

80. Gelbe Soose, a) eingebrannt, b) uneingebrannt.

Man läßt etwas Schmalz, oder Butter auf dem Feuer vergehen, rührt 2 oder 3 Kochlöffel voll Mehl hinein, und brennt es unter Umrühren nur so lange ein, bis es mehr, oder weniger gelblicht ist; dann schüttet man Wasser oder Fleischbrühe, worin die Speise gesotten worden ist, woran die Soose kommen soll, vielleicht auch etwas Wein oder Essig daran, läßt es an einander kochen, gießt die Soose an die Speise, und läßt sie darin aufsieden.

b) Ohne Einbrennen. Man rührt in einem Tiegel zwey Eßlöffel voll Mehl, et-

etwas Essig, Ey groß Butter und 1 Quart Fleischsuppe, oder Wasser, auch nach Belieben Eyerdotter gut ab, läßt es unter beständigem Umrühren auf der Gluth aufkochen, thut etwas Safran daran, und gießt sie über die Speise ab, welche darin noch kochen soll. Noch mehr sieh Nr. 101.

81. Saure Ram-Soose.

Zwey Löffel voll Mehl werden gelblicht in Butter, oder Fett eingebrannt, ein wenig klein geschnittene Zwiebel, etwelche Löffel saurer Ram, und etwa Kapern dazu gegeben. Man läßt die Brühe vom Braten, oder vom Gedämpften damit verkochen, und gießt sie entweder darüber ab, oder man giebt sie allein in einer Schüssel. Man kann auch etwas Essig, Pfeffer, oder Nägeleingewürz, oder Citronensaft dazu thun.

Oder: man rührt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit einem Quart sauren Ram an, begießt den Braten etlichemahl damit, das Uebrige thut man zur Wildpret- oder Hasenbraten-Brühe, und läßt es noch ein wenig kochen. Ist die Soose zu dünn, röste einen Löffel voll Mehl darein. Das übrige, wie oben.

Oder: laß Ram mit Zucker und Citronenschaalen kochen, zerklopfe 1 oder 2 Eyer-

Eyerdotter, gieß nach und nach den Ram dazu, und laß Alles kochen.

Oder: laß den sauren Ram unter Umrühren in einem Pfännelein sieden, schütte den Essig, der etwa an dem eingebeizten Fleische ist, oder einen andern wenig daran; und wenn er mit dem Rame noch einmal gesotten, gieß die Soose über das auch ungebratene Fleisch, welches zuvor gesalzen wurde, und laß es nach Belieben dick aufsieden.

82. Zwiebel-Soose.

Schneid 2 oder 3 Zwiebel den langen Weg so dünn, als möglich; lege sie in einen Tiegel, gieß ein Seidlein heiße Fleischbrühe daran, mische ein wenig Pfeffer und 2 kleine Hände voll Semmelmehl dazu: laß diese Soose auf Kohlen so lange kochen, bis die Zwiebel weich sind, dann gieb sie in einem Schüsselein zum Rindfleisch besonders auf den Tisch.

83. Kapern-Soose.

Rühre ½ Löffel voll Mehl mit 1 oder 2 Eyerdotter und Butter, daß die Soose dick wird; thu etwas Zucker, Kapern und gute Fleischbrühe daran; setze es auf Kohlen, und laß es unter stetem Umrühren dicht werden.

84. Wachholder=, Kronaweten= oder Krammets=Beeren=Soose.

In etwas heißem Schmalze läßt man ein Bröcklein Zucker zergehen und braun werden, eben so 2 Löffel voll Mehl, gießt Fleischsuppe, etwas Weinessig und einen Eßlöffel voll Wachholderselze dazu, und läßt es aneinander kochen.

Eine Hand voll zerdrückte, in der Soose gut verkochte, und vor dem Anrichten abgesiehene Wachholderbeere leistet dieselben Dienste der Sulz, oder Selz.

85. Wein=Soose.

Laß einen starken Löffel schönes Mehl in zerflossenem Fett anlaufen, gieb ein Glas Wein, etwas Zucker und Zimmet dazu, und laß z. B. mit den Hühnern Magen, Leber und Herz gut verkochen.

86. Kräuter=Soose.

Schneid Zwiebel, Petersilien, Thymian, Bertram ꝛc. eine Handvoll von letztern recht fein, dünste alles in heißem Fette; stäube einen Löffel voll Mehl daran, fülle mit etwas Essig und Fleischbrühe auf, und koche die Soose dicklicht ein.

87. Kukumern=Soose.

Die dünne geschnittenen Kukumern werden eine Viertelstunde lang mit Zwiebel und

1 Löffel voll Mehl gedämpft, Pfeffer, Salz, und wer ihn will, Essig ein Paar Eßlöffel voll dazu gethan. Wenn die Kukumern weich sind, wird die Bratenbrühe daran gegossen, und entweder allein, oder in der Bratpfanne mit dem Braten ¼ Stunde gekocht, oder über denselben angerichtet.

Anmerk. Ausgepreßter Citronensaft, oder klein geschnittene Schaalen, geriebene Muskatennuß, Nägeleingewürz, Zimmet, Pfeffer, Lorbeerblätter, Safran sind, mäßig gebraucht, zu den Soosen gut; der Wein besonders an gelbe.

88. Kuttelflecke zu kochen.

Die Kuttelflecke werden aus 2—3 warmen Wassern, und nach diesem aus kaltem Wasser, worin sie eine Weile gelegen sind, recht sauber herausgewaschen, dann mit heißem Wasser zum Feuer gesetzt, recht lind gesotten, abgegossen, und kleingeschnitten. Röste in heiß gemachtem Butter, oder Schmalze 2—3 Löffel voll Mehl gelb, oder braun ab, zuletzt röste einen fein geschnittenen Zwiebel ein wenig mit, rühre es mit wenig Essig, oder wenn er gut ist, auch mit heißer, weniger Fleischbrühe, oder Wasser langsam an, laß es sieden, bis es dick wird, schütte wieder Essig, Brühe, oder Wasser langsam nach, lege die geschnittenen Kut-

Kuttelflecke darein, und laß sie darin sieden; dann erst laß sie in einem Tiegel auf der Gluth dicklicht einkochen. Man kann auch Weinbeere und Zwibeben und anderes besonders Rindfleisch und gebratenes altes Kalbfleisch, oder Magen ꝛc. von Geflügel darein kochen.

89. Lunge in der Soose, und gedämpft.

Die Lunge wird gesotten, abgeschaumt, das Wasser davon abgegossen, dann klein länglicht geschnitten, und wie die Kuttelflecke (Nr. 88.) mit einer braunen (Nr. 79.) oder gelben Soose (Nr. 80.) zu Tisch gegeben.

Oder sie wird gedämpft: Laß zu der gesottenen und geschnittenen Lunge ein Ey groß Butter zergehen, thu die Lunge nebst Salz, Pfeffer und Zwiebeln dazu. Dämpfe Alles eine halbe Stunde: Streue etwas Mehl darüber, schüttle es um, und wenn es noch ein wenig gedämpft hat, gieß wenig heiße Fleischbrühe und etwas Essig daran, laß es damit eine halbe Stunde kochen, und richte es entweder so an, oder rühre an die Brühe 1 verklopftes Ey.

90. Gedämpfte Leber.

Die Leber wird ordentlich ab- und ausgehäutet, in länglicht dünne Schnitzlein verschnitten; dann wird in einem Tiegel ein

Bröck-

Bröcklein Butter heiß gemacht, die Leber hinein gelegt, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, geschnittene Zwiebel und Citronenschalen daran gethan, ein wenig Mehl und Salz darauf gestreut, öfters Alles umgeschüttelt, und bey stetem Feuer gedämpft. Ein wenig Essig ist vielleicht gut daran.

91. Euter in der Soose.

Das weichgesottene Euter wird zu Schnitten geschnitten, deren jedes einen Kreuzschnitt bekömmt. Diese Schnittchen sollen auf dem Roste goldgelb über Gluth anlaufen. Dann wird eine gelbe Soose (Nr. 80.) gemacht, worin einige Rosmarinblätter seyn können, und alles aufgekocht.

92. Kalbsbriesen zu kochen.

Die vorher in wenig gesalzenem Wasser, oder Fleischbrühe gesottenen Briesen werden in Butter gedämpft. Sind sie ein wenig gelb, kommen klein geschnittene Citronenschalen dazu.

Oder: die abgesottenen Briesen werden in runde Stücklein geschnitten; dann wird ein wenig weißes Mehl in ein Stücklein Butter geknätet, heiße Fleischbrühe mit Zwiebel und Salz eine Viertelstunde daran gekocht. Dann legt man die Briesen hinein, rührt nach Belieben ein Ey daran, und richtet sie mit Citronen an.

93. Ochsen- und Kalbshirn zu kochen.

Wasche das Hirn aus frischem Wasser, lege es in warmes, und putze die Haut und das Blutige ab. Wasche es noch einmal, gieß in ein Geschirr Fleischbrühe mit Essig, salze das Ochsenhirn, und laß es eine gute halbe Stunde darin kochen. Dann röste Mehl in heißgemachtem Butter darein, thu Safran und Zwiebel dazu, und wenn es mit diesem noch eine Viertelstunde gekocht hat, so richte es an. Man kann es auch wie Kalbshirn zurichten, aber dann muß es länger kochen.

Kalbshirn. Wasch das Hirn aus frischem Wasser, bevor, und nachdem die Haut abgezogen ist. Laß es in einem gesalzenen siedenden Wasser einen Sud aufthun. Gieß das Wasser ab, und Fleischbrühe mit etwas Essig und klein geschnittenen Zwiebeln daran. Hat das Hirn ½ Viertelstunde darin gekocht, so stelle es vom Feuer, doch nur so, daß es nicht kalt werde. Vor dem Anrichten rühre 1 oder 2 Eyer, ½ Löffel voll Mehl und etwas Butter stark ab, gieß von der Fleischbrühe, worin das Hirn gesotten hat, dazu, und rühre die Soose so lange, bis sie dick werden will. Dann gieß selbe über das ganze Hirn ab.

b) Oder: wasche das Hirn, laß es in einem Tiegel im Butter, etwas Pfeffer und

Salz,

Salz, auch darunter gemengtem wenigem Semmelmehl aufbraten, und lege es in eine Schüssel, oder wieder in den Kalbskopf.

94. Den Kalbskopf zu bereiten.

Wasche den Kalbskopf, reib ihm das Maul, so tief du kannst, mit Salz aus, wasche ihn noch einmal, und lege ihn ½ Stunde in warmes Wasser. Dann siede ihn in gesalzenem Wasser in einem Hafen, und schaume ihn recht sauber ab. Wenn er weich genug ist, erhalt ihn im Wasser. Willst du eine gelbe Soose (Nr. 80.) daran machen, so nimm auch das Wasser, worin der Kopf gesotten wurde, dazu. Schneide ihn unten, bey der Zunge auf, nimm sie heraus, und zieh die Haut davon ab. Schneid sie der Länge nach von einander, leg sie wieder hinein, und lege den Kopf die Hirnschale aufwärts auf die Schüssel. Löse die Hirnschale auf, laß aber das Hirn darin, und richte die Soose siedheiß darüber an.

Oder: man kann zerriebenes schwarzes Brod rösten, mit Fleischbrühe (und Wein) anrühren, dieses Angerührte mit Gewürz, Zwiebeln und Citronenschalen aufkochen lassen, und über den Kopf anrichten.

Soll der Kopf abgebräunt werden, so wird der gesottene Kopf ganz, oder in der Mitte getheilt, mit zergangenem Butter bestri-

strichen, mit Salz und Semmelmehl bestreuet, auf dem Roste gebraten, oder unbestrichen in der Pfanne im Schmalze, oder Butter mit Salz und Semmelmehl bestreuet gebraten; das Hirn aber wird dann besonders bereitet. (Nr. 93. b.)

95. Kälberfüße in brauner und gelber Soose.

Die recht sauber geputzten Füße wasche aus warmem, und dann aus kaltem Wasser heraus, setze sie in heißem Wasser mit Salz zum Feuer, und laß sie weich sieden, dann mache eine braune Soose, (Nr. 79.) lege die Füße darein, thu Pfeffer, und nach Belieben Essig dazu, und laß sie noch eine gute Weile kochen.

Oder: man macht eine gelbe Brühe daran; (Nr. 80.) man kann auch etwas Wein damit kochen lassen, und mit 1 Löffel voll Essig ein Ey abklopfen, und darein rühren.

96. Eingemachtes Kalb- und Lamm-Fleisch.

Wasche das Kalbfleisch aus kaltem Wasser heraus; salze es, und gieß Wasser, oder auch halb Fleischbrühe daran, daß es im Geschirre so hoch, als das Fleisch herauf geht. Decke den Tiegel zu, und laß das Fleisch auf Kohlen kochen. Oder laß es vor-

vorher, wie sonst ein Fleisch sieden. Dann mache eine gelbe Brühe, (Nr. 80.) rühre sie mit der Brühe vom Kalbfleische an, und laß es darin weich kochen. Etwas Wein daran ist gut. Man kann auch eine braune (Nr. 79.) Brühe daran machen. Das Lammfleisch kann eben so,

Oder: mit folgender Soose bereitet werden. Ein Löffel voll Mehl wird mit Eyerdotter in etwas Essig angerühret, etwas Butter, Zwiebel und Citronen dazu gethan, und alles mit einander auf Kohlen gerührt, bis es stark kochen will. Dann wird es durch einen Seyher über das zuvor gesottene, oder gedämpfte Fleisch angerichtet.

Auch kann das Lammfleisch gedämpft werden, wie gleich vom Kalbfleische folget.

97. Gedämpftes Kalbfleisch.

Man läßt in einem Fußhafen Butter zergehen, reibt das Fleisch stark mit Salz ein, bestreuet es ein wenig mit Mehl, legt es in den Butter, und läßt es zugedeckt dämpfen, bis es auf allen Seiten gelb ist. Will es anliegen, können ein Paar Löffel Brühe daran kommen. Dann erst gießt man 1 Theil Essig und 2 Theile Fleischbrühe, aber sehr wenig dazu, und läßt es mit Gewürz kochen, doch muß man es immer umwenden. Ist es mürbe, wird es mit Citronensaft be-

sprengt,

sprengt, oder kleine geschnittene Citronschalen dazu gethan, und das Fette von der nur wenigen Brühe abgeschöpft.

Liegt das Fleisch vor dem Dämpfen etliche Tage im Essig, oder wird es zuvor geklopft, so wird es mürber.

98. Kälber-Gekröse.

Das Gekröse wird aus warmem Wasser gewaschen, mit Mehl und Salz abgerieben, und nachdem es eine Stunde in frischem Wasser gelegen ist, in einem Hafen mit heißem Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, und weich gekocht. Dann wird es geschnitten, in einer gelben Soose (Nr. 80.) — (Gewürz und etwas Essig daran, etwa auch ein Ey darein verkleppert) eine halbe Stunde gekocht, und angerichtet.

99. Schaf- oder Hammelfleisch.

Es wird vorher weich gesotten, oder mit etwas Wasser und Knoblauch in einem Bodenhafen mit zugepapptem Deckel im Ofen gedämpft, wobey es am saftigsten bleibt, und dann in brauner, (Nr. 79.) gelber, (Nr. 80.) Kappern- (Nr. 83.) oder Ram-Soose (Nr. 81.). So manche lieben Kappern, oder Knoblauch daran, welche mit der Brühe an dem Fleische gesotten werden, oder die Soose Nr. 100. Es kann das Fleisch auch vorher gebraten, und dann die Soose entweder be-

sonders dazu gegeben, oder das gebratene Fleisch etwas darin gekocht, oder die Soose darüber gegossen werden. Oft wird es auch gespickt, d. h. man steckt in das rohe Fleisch mit einer eigenen Nadel Speck, der eines halben Fingers lang, und eines Schwefelhölzleins dick geschnitten ist.

100. Rothes, schwarzes Wildpret und Hasen u. s. w. mit Brühe.

Wann das Wildpret sauber gewaschen worden ist, wird es mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel und etwas Krammets-Beeren lind gesotten. Dann röstet man zu 1 Pfd. Fleisch 1 Löffel voll Mehl und schwarzes geriebenes Brod ganz dunkelbraun in heißem Schmalze, rühret es mit der Brühe, worin das Wildpret gesotten hat, an, und läßts noch vollends weich kochen.

Oder: man dämpft geschnittene Zwiebel mit ein wenig Mehl im Butter, gießt von der Brühe, worin das Wildpret gesotten worden, so viel man nöthig hat, daran, thut eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod und ein wenig Essig dazu, und läßt das Wildpret vollends darin aufkochen. So kocht mans auch zum Hammelfleisch.

Das Wildpret, Hasen rc. sollen vorher 8 oder 14 Tage in Essig mit Krammetsbeeren

ren und Zwiebeln von Steinen beschwert, gelegen seyn.

Wer will, kann das Wildpret vorher spicken, (Nr. 99.) braten, und dann erst die Soose daran, oder besonders geben. Es dient auch die braune Soose (Nr. 79.) besonders mit Kappern dazu.

Mit den beschriebenen Soosen kann man auch in Essig gelegenes, oder vorhin gebratenes Rindfleisch bereiten. Das Erste heißt auch Böf a la Mode.

101. Hühner in der Brühe, oder eingemacht.

Das Huhn mit dem Kopfe wird zu Vierteln, oder Gliedweis zerschnitten, und ins kalte Wasser gelegt; dann werden selbe mit

Anmerk. Alles Geflügel soll Tags zuvor abgestochen, und die Hühner, wenn sie ausgeblutet haben, etliche Stunden in kaltes Wasser sammt den Federn gelegt, oder wenigst gestoßen werden. Wenn sie aus dem kalten Wasser kommen, wird siedendes Wasser darüber gegossen, die Hühner so gebrühet und geputzt. Die Tauben werden geropft, und nicht gebrühet. Die Enten und Gänse werden nach verbundener Wunde geropft, hernach erst gebrühet, und sauber geputzt. Ist das Geflügel geputzt, so wird es ausgenommen: d. h. Gedärme und alles Eingeweide, Leber, Lunge, Herz, Magen, Schlund, Kropf und

etwas Salz, Muskatnuß ꝛc. in zergange=
nem Butter (mit Zwiebel) ½ Viertelstunde
gedämpft. Dann streuet man 1 Löffel voll
Mehl auf 1 Huhn, schwinget sie damit um,
und läßt sie noch ein wenig damit anziehen.
Dann gießt man nach Bedürfniß siedende
Fleischbrühe, auch etwas Essig daran, und
läßts eine halbe Stunde kochen. Ein Gläs=
lein Wein, etwas Safran und Citronen=
schnitzlein sind gut dazu. So kann man auch
Tauben bereiten.

Oder: man rührt in einer messingenen
Pfanne 1 Ey mit 1 Löffel voll Mehl und 2
Löffeln voll kalten Wassers an, füllet es nach
und nach mit Fleischbrühe, oder worin das
Huhn gesotten hat, auf; rühret es mit Ge=
würz auf dem Feuer, bis es kocht, und legt
das

Gurgel werden herausgenommen. Der Ma=
gen wird aufgeschnitten, die weiße Haut ab=
gezogen, und sauber gewaschen. So gewa=
schen kann Leber, Lunge, Herz, Magen ent=
weder in einer Soose mitgesotten, mitgebraten,
mitgebacken, oder zu einer Fülle und Knöpf=
lein, nach Belieben benützet werden. Die
Gedärme, Schlund, Kropf, Gurgel und die
Galle an der Leber wirft man weg. Das
ausgenommene Geflügel wird dann in frischem
Wasser öfters ausgewaschen, und, damit es
weiß und mürbe werde, in frisches Wasser bis
zum Gebrauche gelegt. Bey den Hühnern
und Vögeln läßt man den Kopf daran, bey
den Tauben aber wird er weggeworfen.

das Huhn darein, oder schüttet diese Soose darüber ab.

Oder: man macht eine gelbe Soose (Nr. 80.) daran.

Oder; man macht eine Petersiliensoose daran; d. h. eine Hand voll junges Petersilienkraut wird gewaschen, und fein gewiegt: dann läßt man 1 Löffel schönes Mehl in zergangenem Butter gelb anlaufen, legt das Peterlingkraut hinein, läßt es eine Weile dünsten, salzt es, und läßt es in Fleischbrühe nicht zu dick einkochen. Dann werden die Hühner darin ausgekocht.

Oder: man macht eine Karifiolsoose dazu: d. h. der Karifiol wird übersotten, oder gebrüht, das Wasser abgegossen. Dann wird eine goldgelbe Soose mit Fleischbrühe gemacht, das Huhn sammt dem Karifiol darein gelegt, und aufgekocht.

Oder: wenn die Hühner blaßgelb im Butter gedämpft sind, werden geschabene, und 2 Messerrücken dick geschnittene gelbe Rüben, Peterling und Zellerie-Wurzeln, auch Zwiebel im Butter gedämpft. Sind sie weich, werden sie mit etlich darauf gestreuten Löffeln Mehl noch etwas gedämpft. Dann gießt man Fleischbrühe daran, und hat sie gekocht, seihet man die Soose, und kocht die Hühner darin. Diese Soose taugt auch zu anderm gedämpften Fleische.

102. Tauben in schwarzer Soose.

Den Tauben werden die Köpfe abgeschnitten, oder abgedrähet und weggeworfen; das Blut wird in ein Geschirr mit etwas Essig abgerührt: die Tauben werden dann geropft, ausgenommen, gewaschen, in Viertel zerschnitten, und an 2 Tauben ½ Quart Fleischbrühe, dann eine kleine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, etwa Citronenschnitzlein und einer Nuß groß Butter gethan. Dann läßt man sie zugedeckt weich kochen. Sollte die Brühe zu dick seyn, schütte (aber nur wenig) Fleischbrühe daran. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man ihr Blut daran, läßt es damit aufkochen, und richtet sie an. Junge Hühner und Enten können eben so bereitet werden.

103. Gedämpfte Tauben.

Zerschneide Zwiebel, und zerdrücke etwa 20 bis 30 Wachholderbeere, lege diese zu den wie oben bereiteten ganzen, oder vertheilten Tauben in ein Geschirr, gieß 2 Löffel voll Fleischbrühe daran, und laß sie ½ Stunde auf Kohlen dämpfen. Doch schüttle sie fleißig um. Gieß nach Belieben, doch wenig Essig und Fleischbrühe nach, und richte sie an.

104. Tauben in brauner, oder gelber Soose.

Anmerk. Ob Tauben für Kranke rathsam sind, wenn sie in der Soose gekocht, und auch jung sind, mag der Arzt entscheiden.

Setze die Tauben-Viertel mit Salz und Wasser, oder Fleischbrühe zum Feuer; beym Kochen schäume sie ab: und rühre dann, oder ohne sie so zuzusetzen, zwey Löffel voll braun, oder gelb in Butter, oder Schmalz mit geschnittenen Zwiebeln eingebranntes Mehl mit der Fleischbrühe ab, thu etwas Gewürz, Citronensaft, oder Schnitzlein, etwas Wein daran, laß die Tauben darin kochen, und richte sie an.

105. Gefüllte Tauben.

Man wieget das Herz, den Magen, Leber und Lunge mit Peterling und etwa Citronenschalen recht fein, menget etwas Semmelmehl, Salz und etwa Pfeffer daran, rührt es mit 1 Ey, oder Milch, oder Wasser zu einem nicht zu dünnen Teiglein, läßt es in einem Pfännelein mit etwas Butter und etwa Milch kochen, und füllet die Tauben oben im Kragen, und unten, wo man aber überall die Haut gleich nach dem Ropfen etwas ablösen muß, bindet sie oben zusammen, nähet sie unten zu, und legt sie gesalzen und

so

so gefüllt ganz in die Brühe, oder wenn man sie braten will, in das Bratgeschirr: doch muß man Acht geben, daß sie nicht aufspringen.

106. Gedämpfte Enten.

Wann die Enten abgestochen, geropft, ausgenommen, die Vorderfüße, Flügel und Kopf abgehauen sind, werden sie aus frischem Wasser herausgenommen, gesalzen, innen und aussen mit Pfeffer eingerieben, in einem flachen Fußhafen in zergangenem Butter gelegt, und darin gedämpft, bis sie gelb sind. Dann wird eine braune Soose (Nr. 79.) gemacht, etwa Wachholderselz, Citronenschnitzlein, Wein daran gethan, die Enten darin aufgekocht, doch nicht zu lange, und aufgetragen. Während des Dämpfens kann man nach und nach etliche Löffel Fleischbrühe daran thun.

Dampfnudeln sind nach Belieben gut dazu.

107. Uebrig gebliebenes Fleisch zu benützen.

Hacke oder wiege das übrig gebliebene, und von den Beinern abgelöste Fleisch würflicht, oder wenigst nicht gar zu klein: mache dann eine braune mit etwas Essig (Nr. 79.) oder weißgelbe Soose (Nr. 80.) daran, laß es mit etwas Pfeffer, oder geschnittenen

Ci-

Citronenschalen aufkochen, und gieb es zu Tisch.

Oder: verwende es zu Knöpflein, Strudeln ꝛc.

108. Enten- oder Gänsegereisch zu kochen.

Schneid den Kragen in Stücklein, nimm den Schlund und die Gurgel heraus, löse die Augen aus dem Kopfe, putze den Schnabel, und reinige die Füße an den Floßfedern von der äußern Haut in heißem Wasser, und wirf sie weg. Dann lege Kopf, Kragen, Flügel, Füße, Leber, Lunge, Herz, Magen nach abgelöster innerer Haut, alles sauber gewaschen in einen Tiegel, mit Salz, Zwiebel, Essig, Citronenschalen, einem schwarzem Rindlein Brod und Nägeleingewürz. Laß Alles weich dünsten. Dann wird Butter in Mehl abgebröselt, darüber gestreut, nochmals aufgekocht und angerichtet.

Oder: setze alles Obige mit etwas Salz und heißem Wasser zum Feuer. Ist es weich gesotten, mache eine braune, (Nr. 79.) oder gelbe, (Nr. 80.) oder eine andere Soose daran, rühre sie mit der Sudbrühe an, laß sie mit Pfeffer, Citronen ꝛc. aufkochen, und richte an.

109. Ochsen= und Kühzunge in der Soose.

Wasche die grüne Zunge, reib sie etliche mal recht stark mit Salz ab, und wasche sie jedesmal wieder, daß das Schleimige wohl davon kömmt. Nachdem sie eine Stunde im Wasser gelegen ist, wird sie weich gesotten. Schäle dann die weiße Haut ab, schneid die Zunge in der Mitte der Länge nach von einander, mache eine braune, (Nr. 79.) oder gelbe, (Nr. 80.) oder eine andere Soose daran, und laß sie in selber aufkochen. Trag sie mit Citronenschnitzlein bestreuet auf. 3 Löffel voll Mehl klecken zum Einbrennen. Nimmt man an die Soose etwas Rosmarinblätter, so heißt mans Rosmarinsoose.

110. Fische in gelber, oder brauner Soose, oder sonst zu kochen.

Die Fische (wenige ausgenommen) werden geschuppet, gewaschen, in der Mitte am Bauche aufgeschnitten, das Eingeweide wird herausgenommen, und weggeworfen, Rogen aber und Milcher werden aufbehalten, um sie nach Belieben mit den Soosen, oder sonst zu kochen; besonders muß man aber Acht geben, daß man die Galle nicht zerdrückt, sonst wird der ganze Fisch bitter. Dann brennt man Mehl, 1 oder 2 Löffel

voll im Schmalze braun, oder gelb, oder noch weniger, mit etwas geschnittener Zwiebel, oder Röhrlein, rühret es mit siedendem Wasser an, und laßt den Fisch darin aufkochen. Ist die Brühe nicht sauer genug, wird Essig, ist sie zu dick, wird mehr Essig, oder Wasser daran gekocht. Pfeffer, Safran, Citronen, schwarzes geriebenes Brod, Lebzelten, oder gute Selzen, oder Sulzen werden nach Belieben daran gekocht. Die Fische werden entweder ganz, oder nach Belieben in 4 oder 6 Stücke zertheilt gekocht.

Man kann auch die Fische selchen; wenn sie ausgenommen sind, werden sie wohl eingesalzen, nach ein Paar Tagen etwa mit Hölzlein ausgespannt, und im Kamine am Kopfe aufgehängt geräuchert; will man sie essen, werden sie gesotten, und zum Kraut gegessen.

Die Fische können auch schlechthin gesalzen, und mit Pfeffer in Essig gesotten, und warm, oder kalt mit Essig und Oel gespeiset werden.

Die Häringe werden stark geklopft, und entweder im Kraut, oder mit andern Speisen gesotten, oder in Essig und Oel mit Pfeffer und Zwiebel genossen, oder auch auf dem mit Stecklein belegten Roste mit Butter beträufelt gebraten.

III.

111. Grundeln in der Soose.

Die Grundeln werden aus frischem Wasser genommen, gesalzen, in Wasser, oder Essig gesotten; dann in brauner, (Nr. 79.) oder gelber (Nr. 80.) Soose mit Salz, Gewürz und etwa Erbsenbrühe aufgekocht, und aufgetragen.

112. Frösche in der Soose, oder eingemacht.

Die sogenannten Körper, oder obern Theile, die ober den Schenkeln und an den Vorderfüßen mit den Brätzlein hervorragenden Beinlein werden weggeschnitten, und die Frösche recht sauber abgewaschen. Nachdem sie abgelaufen sind, dämpft man sie (1 Viertel) in Butter 1 Eyes groß, bestreuet sie mit Salz und 1 Löffel voll Mehl, schwinget sie öfters um. Dann thut man etwas Wasser daran, läßt sie wieder mit etwas Gewürz, Safran, z. B. Muskatnuß und Citronen kochen; rührt, wenn man will, 1 Ey an die Brühe, und giebt sie zu Tisch.

Oder: man röstet etwas Mehl 1 Löffel voll in Butter gelb, läßt die Frösche auf der Gluth etwas abtrocknen, rührt mit der daraus gesottenen Brühe und Wasser das geröstete Mehl an, und läßt die Frösche mit Salz und Gewürz darin aufkochen. Wein ist gut daran.

Man kann die geputzten und gewässerten Frösche auch schlechthin mit Zwiebel, Salz und Gewürz im Essig absieden, und auftragen.

Man kann auch etwelche mit, und in dem Kraute aufsieden; es wird sehr schmackhaft.

113. Erdäpfel in der Soose.

Die gesottenen Erdäpfel werden in Scheiben geschnitten, eine braune (Nr. 79.) oder gelbe (Nr. 80.) Soose daran gemacht, und mit Gewürz und nach Belieben Essig dick oder dünn darin aufgekocht.

Man kann auch an die Soose Fleischsuppe nehmen, und etwas Majoran, Maykram, Massaron, auch Schaffleisch darin aufkochen lassen.

114. Erdäpfel gedämpft.

Die gesottenen und geschnittenen Erdäpfel werden in Butter und etwas Wasser gelegt, und so mit Salz und beliebigem Gewürz gedünstet.

Man kann auch etwas Mehl daran streuen, damit umrühren, und mit Braten- oder Fleischbrühe und Zwiebel aufkochen lassen.

Vierter Abschnitt.

Gemüse.

Anmerk. 1. An alle Gemüse ist Gansschmalz; oder Bratenbrühe gut zu gebrauchen.
2. An keinem Gemüse soll zu viel Brühe seyn.
3. Was gedämpft wird, wird vorher nicht gesotten.
4. Was Andere sieden, brühen Einige nur heiß an.

115. Kohlraben gedämpft, oder anders.

Schäle, und schneid die Kohlraben zu kleinen dünnen Schnitzlein, auch von den Blättern das Gute klein daran. Thu Alles mit Salz in einen eines Eyes groß zergangenen Butter, und laß es auf Gluth langsam dämpfen. Schüttle sie öfters, aber rühre sie nicht mit dem Löffel um. Wann sie bald weich gedämpfet sind, wird ein Löffel Mehl (oder auch keines) darauf gestreuet, alles wieder geschüttelt, und gedämpft. Alsdann wird ein wenig Fleischbrühe, oder Wasser daran gegossen, und mit gekocht.

Ein Stücklein halbgesottenes Schaffleisch kann darin ausgekocht werden.

Oder:

Oder: die geschälten und geschnittenen Kohlrüben werden in Wasser, oder Fleischbrühe mit etwas Salz und Pfeffer weich gesotten; dann wird ein wenig Mehl in Butter, oder Schmalz weiß, oder braun eingebrannt, die Brühe, worin die Kohlraben gesotten wurden, langsam unter Umrühren daran geschüttet; hierauf werden die Kohlraben darein gelegt, und aufgekocht.

Man kann auch geschnittene, in heißem Wasser gelegene, und hierauf gedämpfte gelbe Rüben daran kochen lassen. Dazu wird gerne eine Buttersoose gemacht: d. h. es wird etwas Butter mit 1 Löffel voll Mehl abgerührt, sodann Fleischsuppe darauf gefüllt, welche man mit Muskatnuß unter beständigem Aufrühren gut aufkochen läßt. Diese Soose muß ganz weiß bleiben.

116. Gelbe Rüben.

Die geschabenen Rüben werden nach Belieben geschnitten, dann gewaschen, gesalzen, und im Butter gedämpft. Wenn sie bald weich sind, wird 1 oder 2 Löffel voll Mehl darauf gestreuet, etliche Male damit ungeschüttelt, und etwas Fleischbrühe, oder statt deren süßer Ram und etwas Peterlingkraut daran gethan. Einige lieben etwas Essig daran.

117. Gelbe Rüben mit Erdäpfeln.

Die nicht zu lind gesottenen Erdäpfel werden geschält, und zu runden Scheiben geschnitten. Die gelben Rüben werden gewaschen, geputzt, und ebenfalls, aber ungesotten zu Scheiben geschnitten, und zu den Erdäpfeln in einen Tiegel gethan. Sie werden eingebrennt, und gut aufgekocht. Zum Einbrennen nimmt man klein geschnittenes Petersilkraut.

118. Schwarze, oder baierische Rüben.

Schabe sie, laß sie dann unaufgedeckt in einer Pfanne, oder besser in einem Hafen sieden, bis sie weich sind, mache eine braune Brühe (Nr. 79.) daran, rühre sie an das Wasser, worin die Rüben sotten, thu etwas ein- oder uneingebrannten Zucker und etwa eine schwarze Brodrinde dazu, und laß sie dicklicht aufkochen.

Schwein-, oder Hammelfleisch läßt sich darin auch kochen.

119. Weiße Rüben

Werden abgeschält, nach Belieben geschnitten, gewaschen, alsdann in einem Tiegel in etwas Butter, oder Fett eine Stunde gedämpft, und unter diesem öfters umgeschüttelt. Alsdann wird etwa 1 Haselnuß groß Schmalz in einem Pfännelein zerlassen, 1 oder 2 Bröck-

lein

lein, oder Eßlöffel voll Zucker darein gethan, und beydes so lange umgerührt, bis es anfängt zu schäumen, und braun zu werden: dann wird es über die Rüben gegossen, und ½ Stunde damit gedämpfet. Sodann wird Alles mit ein wenig Fleischbrühe noch gekocht. Viel Brühe dürfen die Rüben gar nicht haben. Wer will, kann die Rüben, ehe die Brühe daran kommt, mit ein wenig weißem Mehl bestreuen, auch halbgesottenes Schaffleisch darin auskochen.

120. Rothe Rüben, Ranen, oder Randich

Werden geschaben, geschnitten, mit Butter und Fleischbrühe gedünstet, mit Mehl bestreuet, und so aufgekocht.

121. Wörsing.

Putze das äußere Unreine weg, und zerschneide das Gute, z. B. wie einen Salat, wasche alles. Setze es dann in gesalzenem siedendem Wasser zum Feuer, und laß es zugedeckt kochen, bis es weich ist. Dann laß in einem Seyher das Wasser davon ablaufen, röste 2 Rührlöffel voll Mehl weiß gelb, gieß Fleischbrühe, doch wenig, oder das Wörsingwasser mit Pfeffer, Salz und Kümmel nach Belieben daran, lege den ausdrückten Wörsing in die Brühe, und laß ihn darin aufkochen.

Man kann auch den Wörsing mit gedämpften Zwiebeln, Knoblauch u. s. w. in Butter dämpfen, ein wenig Mehl darauf streuen, und mit etwas Fleischsuppe aufkochen lassen.

122. Spinat.

Der sauber geklaubte, und gewaschene Spinat wird gesotten, oder gebrüht, fest ausgedrückt, und gewiegt. Dann läßt man in einem Tiegel etwas Butter zergehen, thut den Spinat mit Salz hinein, und läß ihn ein wenig dämpfen. Dann gießt man etliche Löffel voll Fleischbrühe, oder Milch, oder gesalzenes Wasser dazu, und läßt ihn kochen.

Beym Anrichten kann man gebratene Würste, oder gebackene Eyer darauf legen.

Man kann auch Kopf=, oder andern Salat so bereiten, wie den Spinat, nur braucht man mehr Salat.

123. Zellerie mit Erdäpfel.

Man putzt, wäscht, schneidet die Zellerie in Scheiben, kochet sie in Salzwasser und Essig ganz weich, und seyhet dieses davon ab: so werden auch die nicht ganz weich gesottenen Erdäpfel geschnitten; dann wird Alles in zergangenem Butter mit Zwiebel und Peterlingkraut, unter behutsamem Umrühren, oder besser Aufschütteln gedämpft, und mit ein wenig Fleisch= oder Bratenbrühe aufgekocht.

124. Zucker-Erbsen.

Die Fäden werden an den Seiten herab gezogen, und die Zucker-Erbsen gewaschen. Dann werden sie mit Salz in heißgemachtem Butter eine kleine Stunde gedämpft; dann weißes- oder Semmel- oder in Butter gelblicht geröstete zwey Löffel voll Mehl, und etwas Fleischbrühe daran gethan, und noch Alles gekocht, bis die Erbsen weich sind.

125. Fisolen, oder Bohnen.

Die Fäden werden beyderseits abgezogen, die Fisolen gewaschen, gesotten, dann eine braune etwas saure Brühe (Nr. 79.) daran gemacht, und die Fisolen darin aufgekocht.

Oder: man kann die Fisolen, wie die Zucker-Erbsen im Butter mit Mehl bestreuet dämpfen. (Nr. 124.)

126. Meerrettig (Kreen) in der Fleischbrühe, b) in der Milch, oder Essig.

Man schabt den Kreen, und reibt ihn auf dem Riebeisen. Dann thut man den Kreen mit geriebenem weißem Brode, Fleischbrühe und Butter, viel, oder wenig, nachdem man Kreen hat, in einen Tiegel, und laßt ihn eine Viertelstunde kochen, bis er so dick ist, als man ihn will.

Oder: der geriebene Kreen wird mit kalter Milch, einem Löffel voll Mehl, und, wenn man will, mit zart gestoßenen Mandeln, zuerst angerührt, dann siedende Milch nach Belieben daran gegossen, und unter stetem Umrühren eingekocht, bis er die beliebige Dicke erreichet hat. Zucker ist auch gut daran.

Oder: der geriebene Kreen wird mit Essig, Oel und Pfeffer angerichtet.

Damit er sich vom Riebeisen ablöse, kann man sogleich nachher Brod darauf reiben.

127. Gesottene und gedämpfte Birnen und Aepfel.

Die Birnen, besonders süße können einfach im Wasser gesotten, und gegessen werden.

Oder: Aepfel und Birnen werden geschält, in Viertel zerschnitten, die Putzen herausgenommen, und im Wasser, oder halb Wein und halb Wasser gedämpft. Man kann auch Zucker, Weinbeere und Citronen daran thun, und wenn sie kalt sind, Mandeln darein stecken.

Auf die Birnen kann man auch etwas Mehl streuen, und sie damit umrühren, oder man kann auch die Brühe ein wenig gelblicht, oder braun einbrennen.

128. Gedämpfte Zwetschgen, Kirschen und Weichsel.

Gieß auf die Zwetschgen siedendes Wasser, so lassen sie sich sehr leicht abschälen. Dann lege sie etwa 50 mit etwas Zucker in den 4ten Theil eines Gläsgens Weins. Wann sie anfangen zu kochen, stelle sie vom Feuer, nimm die Steine heraus, und laß sie wieder auskochen. Beym Anrichten sollen sie mit Zucker und Zimmet bestreuet werden.

Wer sie geschält dämpfen will, nimmt die Steine heraus, und dämpfet die Zwetschgen in Wein, oder Schmalz, wenigst eine Stunde. Zucker kömmt nach Belieben daran.

Alles gedörrte Obst, als Kirschen, Weichseln ꝛc. wird eben so, nachdem es recht sauber gewaschen ist, gekocht; nur ist mehr Brühe, und längere Zeit zum Kochen nöthig.

129. Sauerkraut.

Man wäscht es aus frischem Wasser heraus, wenn es alt und sauer ist. Dann, und sonst setzt man es mit Wasser und Salz zum Feuer, läßt es sieden, und schüttet nach Bedürfniß Wasser nach. Wenn es gekocht hat, läßt man in heißgemachtem Schmalze klein geschnittene Zwiebel dämpfen, brennt einen Löffel voll Mehl, aber nicht lange, daran ein.

Oder:

Oder: man nimmt ungedämpfte Zwiebel an das Mehl, um sie damit einzubrennen, gießt das Krautwasser an das eingebrennte Mehl, rührt es damit um, schüttet es an das Kraut, und läßt es damit kochen. Hat man aber im Kraut Fleisch gesotten, und ist das Kraut weich, rührt man 1 oder 2 Löffel voll Mehl mit kaltem Wasser an, rührt es mit der Krautbrühe um, und läßt es mit dem Kraut aufkochen.

Grünes, oder geselchtes Schweinfleisch, Frösche, Wachteln, Schnecken und Häringe lassen sich gut mit dem Kraut sieden.

130. Rüben = Kraut

Wird sogleich mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, und übrigens wie saures Kraut behandelt.

Fünfter Abschnitt.

Auflagen zu Gemüse, oder gebackene, geröstete und auch gebratene Speisen.

131. Gebackene Leber.

Die abgehäutelte und gewaschene Leber wird in dünne Stücklein länglicht geschnitten, mit Semmelmehl bestreuet, und in heißem Butter nebst Pfeffer und Salz schnell

gelb

gelb gekocht, und auf das Teller, oder Gemüse gelegt.

132. Geröstete Leber.

Die Leber wird gehäutelt, geschnitten, etwas Mehl, auch Semmelmehl, oder geriebenes schwarzes Brod darauf gestreuet, und in heißem Butter, oder Schmalz in einer messingenen Pfanne gebraten, fleißig langsam umgekehrt, Salz und ein wenig Essig daran gethan, und mit klein geschnittenen Citronenschalen, und der Soose, worin die Leber geröstet worden ist, angerichtet.

Wer will, kann auch geschnittene Zellerie damit aufkochen lassen.

133. Gebackene Kalbsbriesen.

Die Briesen werden nicht gar weich gesotten, runde Blättlein daraus geschnitten, im gebrühten Knöpflein-Teig, (Nr. 58.) oder in einem abgerührten Ey umgekehrt, und schön gelb aus nicht gar zu heißem Schmalze herausgebacken, mit darauf gestreutem Salz und Citronensaft angerichtet.

134. Gebackenes Kalbshirn.

Hat das Hirn etwas gesotten, wird es in einem zerklopften Ey, und dann in Semmelmehl, oder Bröseln umgekehrt, und im Schmalze gebacken. Die Haut muß aber vor dem Sieden abgezogen werden.

Oder:

Oder: man schlägt Eyer, Ram, Pfeffer und Salz mit einander ab, schüttet es über das Hirn in eine Schüssel, und läßt es im Ofen langsam backen.

135. Gebackenes und geröstetes Kälbergekröse.

Das geputzte, gewaschene, und in Wasser mit Salz abgesottene Gekröse wird geschnitten, in verkleppertem Ey umgekehrt, mit Semmelmehl, weißem Mehl und Salz bestreut, und im Schmalze gebacken.

Man kann es auch mit Mehl bestreuen, in Fett abrösten, und dann geröstetes Semmelmehl darauf streuen.

136. Geröstete Kuttelflecke.

Die weich gesottenen Kuttelflecke werden in Butter, oder Schmalz mit Pfeffer und Salz geröstet, bis sie ordentlich gelb sind. Nur werden sie leicht hart. Wer will, kann ein Ey darein rühren, und sie damit rösten.

137. Geröstete Erdäpfel mit Rindfleisch.

Das gesottene Rindfleisch wird wie die gesottenen und geschälten Erdäpfel zerschnitten, und mit selben im Schmalze geröstet.

138. Gebackene Kälberfüße.

Wenn sie geputzt, gewaschen, und in der Mitte auseinander geschnitten sind, werden

den sie in gesalzenem Wasser gesotten, in einem verklepperten Ey umgekehrt, mit gemischtem Semmel = weißen Mehl und Salz bestreuet, und im Schmalze gebacken.

139. Gebeizte kälberne, oder schweinerne Ripplein, oder Karmonaden.

Wenn sie geklopft, gesalzen, und gepfeffert sind, werden sie nach 2 Stunden in einer Pfanne auf beyden Seiten in Fett gelb gebraten, zuletzt kann man etwas Essig dazu thun.

Will man sie in einem verklopften Ey umkehren, mit Mehl und Salz bestreuen, kann man sie auch aus dem Schmalze backen.

140. Gebackene Hühner ꝛc.

Die sauber geputzten (101. Anmerkung.) Hühner ꝛc. werden gewaschen, in 4 Theile, oder mehrere zerschnitten, gesalzen, und eine Viertelstunde in Butter gedämpft. Unter dem Dämpfen muß man sie etliche Mahle umschütteln, und nach dem Dämpfen läßt man sie erkalten. Dann werden sie in einem verklepperten Ey umgekehrt, mit Salz, Mehl und Semmelmehl bestreuet, und langsam im Schmalz herausgebacken.

141. Zwetschgen, Kirschen, Aepfel zu backen.

Man nimmt frische, oder dürr geschälte Zwetschgen, steinet sie aus, oder schälet die Aepfel,

Aepfel, und höhlet das Kernhaus. Dann macht man von 2 Löffeln voll Mehl, und 1 Eyerklar einen Teig wie zu Aepfelküchlein, tunkt die Zwetschgen, Aepfel u. s. w. ein, und backt sie aus nicht zu heißem Schmalze heraus.

142. Nierenschnitten, oder Bavesen.

Etwas Semmelmehl, Salz und Petersilienkraut rührt man mit so viel Eyern an, daß der Teig nicht zerläuft, und thut die fein gewiegten Nieren daran; streicht es auf Schnitten von weißem Brode, legt sie in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, und läßt sie im Backofen schön gelb backen.

Oder: man wiegt die Nieren mit Petersilienkraut recht fein, thut Semmelmehl und Salz, oder eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln dazu, dämpft es, rührt etwa 1 Ey daran, bedeckt weiße Semmelschnitten mit dem Gehäcke, legt eine andere Schnitte darauf, kehrt sie in einem mit etwas Mehl verklopften Ey wenigst an den Seiten um, und backt sie aus heißem Schmalze heraus.

143. Hirnbavesen.

Man putze das Hirn, übersiede, hacke, oder wiege es klein, gebe Salz und Pfeffer daran, auch klein geschnittenen Schnittlauch. Sodann überstreiche eine Semmelschnitte

mit

mit Gehirn, lege eine andere passende darüber, und so fort: dann wende sie in zerkleppertem und gesalzenem Ey um, und back sie im Schmalze heraus.

144. Zwetschgenbavesen.

Man löset aus den Zwetschgen die Steine aus, wenn sie gesotten sind, und wieget sie: dann werden Semmelscheiben in Milch oder Zwetschgenbrühe ein wenig eingeweicht, mit Zwetschgengehäck überstrichen, eine andere Schnitte darauf gelegt, in gesalzenem Ey umgekehrt, und im Schmalze gebacken.

145. Gebratenes Kalb-, Lamm- und Schweinfleisch.

Das Fleisch wird zuvor einige Zeit in frisches Wasser gelegt, dann gewaschen, ausgedrückt, mit Salz recht eingerieben, und dann ins Bratgeschirr mit etwas Wasser und Butter, oder mit Fleischbrühe ohne Butter gelegt. Wenn es bald ausgebraten ist, wird noch ein wenig Butter dazu gelegt, wenn es nicht von beygelegtem schweinernen Fleische Fett genug haben sollte. Es muß aber fleißig umgekehrt, und niemals viel Brühe daran gelassen werden.

Eben so wird auch das Lammfleisch und Schweinfleisch gebraten, nur wird letzteres ohne alles Fett mit Wasser allein ins Bratgeschirr gethan.

Das Kalb- oder Lammfleisch kann auch am Spiese gebraten werden, dann wird es aber unter dem Umtreiben mit Butter beträufelt; man soll deswegen ein Geschirr unter das Fleisch setzen mit Wasser, damit er darein fließt.

Ueber den Kalbsbraten kann man entweder vor dem Anrichten eine Ramsoose (Nr. 81.) abgießen, oder selbe, oder eine andere Soose besonders dazu geben. Gedämpfte Aepfel, oder anderer Salat gehört dazu; Citronenschnittlein machen den Braten schmackhaft.

146. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust muß sauber gewaschen, die Haut langsam von den Beinen auf der einen Seite abgelöst, und die Brust noch einmal ins Wasser gelegt werden; dann wird folgende Fülle gemacht. Man nimmt etwas Semmelmehl, oder weicht für 1 Kr. weißes Brod in Wasser, oder Milch ein, drückt es wieder aus, und dämpft es mit Peterling, Citronenschnittlein und Schnittling ein wenig in Butter, oder röstet das Semmelmehl in Fett. Dann schlägt man 2 bis 3 Eyer daran, thut etwa Milch dazu, salzet es, und füllt die Brust damit; nähet sie dann zu, salzet sie, und bratet sie im Ofen, oder am Spiese, oder dämpfet sie in zergan-

gangenem Butter, wozu auch etwas Fleischbrühe, Wein und weiße Brodschnitten können gebraucht werden.

147. Gebratenes Hammelfleisch.

Das Fleisch wird recht stark geklopft, gewaschen, mit Salz eingerieben, Butter, Wasser, oder Fleischbrühe, nach Belieben Knoblauch dazu gethan, und gebraten. Auch kann man es einige Tage vorher in Essig legen, spicken, und dann braten. Eine Ram- oder Kappernsoose ist gut dazu. (Nr. 99.)

148. Gebratene Gans, oder Ente.

Von der abgestochenen, geropften, gebrühten, ausgenommenen Gans, oder Ente wird das Geräusch abgehauen; dann wird die Gans, oder Ente ins Wasser gelegt. Ist sie nach einiger Zeit abgelaufen, reibt man sie mit Salz und Pfeffer innen und außen ein, und legt sie nach einer halben Stunde in das Bratgeschirr, oder steckt sie an den Spies. Beym Braten kömmt Anfangs ein wenig Wasser daran; unter dem Braten wird sie öfters umgekehrt. Eine starke Gans darf 3, eine junge 2 Stunden, aber langsam, eine Ente 1½ Stunden braten. Das Fett muß ordentlich abgenommen, und zu Gemüsen aufbehalten werden.

Wer will, kann in die Gans, oder Ente geschälte ganze Erdbirn, geschälte, oder ungeschälte Aepfel, ausgenommene Fische legen, und damit braten, oder selbe, wie die Kalbsbrust (Nr. 146.) füllen, und an die Fülle die Leber wiegen*).

149. Gebratene Hühner.

Das geputzte Huhn wird mit umgekehrtem Kragen und geschrenkten Flügeln an den Spies gesteckt, Magen, Herz und Leber kann man oben in die Brust zwischen die Haut stecken, und damit braten, oder wer will, kann dieß alles wiegen, ausgedrücktes Brod mit Peterling, einem Ey und Salz damit vermengt dämpfen, und das Huhn damit füllen. Wenn das Huhn am Spiese über der Gluth abgetrocknet ist, wird es öfters unter dem Braten mit zerlassenem Butter bestrichen, zuletzt mit solchem begossen, und etwa ein Citronenschnitz auf die Oeffnung, klein geschnittene Schalen auf das Huhn gestreuet. Die Vorderfüße sollen wenigst vor dem Anrichten weggeschnitten werden.

150. Gebratene Taube.

Die Tauben werden (Nr. 105.) gefüllt, entweder am Spieße mit Butter beträufelt, oder

*) Die vor dem Braten nöthige Behandlung des Geflügels siehe Nr. 101. in der Anmerkung.

oder im Bratgeschirre mit etwas Fleischsuppe und Butter, aber ja langsam im Ofen gebraten, oder wenn sie nicht gefüllet werden, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, mit geschrenkten Flügeln gebraten. Der Kopf wird weggeschnitten.

151. Gebratene Vögel.

Krammetsvögel, Lerchen, u. s. w. werden trocken gerupft, aber nicht ausgenommen; über den Kopf wird die Haut abgezogen. Die Vögel werden aus etlichen Wassern sauber herausgewaschen, gesalzen, und mit umgebogenen Füßen und Flügeln an den Spieß in der Mitte durchgesteckt, der Kopf zwischen die Flügel eingesteckt, und so die Vögel unter öfterm Träufeln mit Butter gebraten. Sind sie bald fertig, bestreuet man sie mit Semmelmehl, oder Bröseln, bis sie gelb werden. Beym Anrichten begießt man sie mit heißem schäumenden Butter, worin ein wenig Semmelmehl gelb gemacht worden ist, und giebt geschnittene Citronenschalen dazu. Die Wachteln müssen zuvor ausgenommen werden. Dann kann man sie gebraten in das saure Kraut, wie die Lerchen legen. Wer keinen Spieß hat, bratet die Vögel in zergangenem Butter in einem Geschirre.

152. Gebratenes Spanferkel.

Das rein geputzte, und nicht verbrühte Spanferkel wird hübsch abgewaschen, mit Pfeffer von innen und außen gut eingerieben, und am Spieße der Länge nach aufgebunden, die hintern und vordern Füße gut aufgespreilt recht schnell gebraten. Anfangs, wenn es schwitzt, wird es öfters mit einem reinen Tuche gut abgewischt, und ein paarmal mit Schmalz, oder Speck bestrichen. Sollte es Blasen bekommen, schneidt man sie auf. Wird es in der Röhre gebraten, muß der Rücken immer in der Höhe seyn, damit er resch wird. Ist es fertig, wird es geschwinde zu Tisch gegeben.

153. Gebratenes Wildpret.

Das gewaschene Wildpret wird abgehäutelt, etwa gespickt und gesalzen. Nun bratet man es entweder frisch, oder man beizt es ein, d. h. man läßt es einige Tage in Essig liegen. Will man es eingebeizt braten, wird es nicht mehr abgewaschen, sondern am Spiese zuerst mit gesalzenem Wasser und frischem Essig — darnach, wenn es halb ausgebraten ist, mit zergangenem Butter, dann wieder mit Bratenbrühe und zuletzt wieder mit heißem Butter beträufelt, oder begossen. So läßt mans im Safte braten. Die Brühe, die davon abgelaufen ist, seyhet

het man über selbes ab, und trägt es so auf. — Man kann es auch im Ofen braten; dann wird es mit etwas Wasser, frischem Essig und Fette, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronenschnitzlein ins Geschirr gelegt, mit Ram und Essig im Safte erhalten, und ½ Stunde vor dem Anrichten mit zergangenem Butter begossen.

Bey dem Haasen läßt man die Haut sammt den Haaren an den Läufen, oder Füßen, und verbindet sie mit Papier.

Das gebratene Wildpret wird mit Salat, oder mit kurz zuvor daran gegossener, oder besonders gegebener Ramsoose (Nr. 81.) gespeist, oder man bestreuet das halbgebratene Fleisch mit geriebenem schwarzen Brode, streuet zu dem Fette einen Löffel voll Mehl, und ein wenig geschnittene Zwiebeln; läßts gelb werden, und thut dann Essig, Fleischbrühe, oder Wasser, Nägelein rc. dazu. Diese Soose läßt man kochen, bis das Wildpret ausgekocht ist, und giebt sie dann mit auf den Tisch. Statt dieser Wildpretsoose kann man auch eine gemeine braune, (Nr. 79.) oder eine Kapernsoose (Nr. 83.) dazu geben.

154. Gebackene Frösche.

Die geputzten (Nr. 112.) und gewaschenen Frösche werden eingesalzen, mit gemeng-

tem Semmel- und rechtem Mehl umgeschwungen, und aus heißem Schmalze gebacken.

Oder: man kehrt die gesalzenen Frösche in einem von Milch, Mehl und Eyern angemachten, oder in einem dünnen gebrühten Teige um, und backt sie.

155. Gebratene, geröstete Frösche.

Laß die Frösche in einem Tiegel über Gluth ein wenig trocknen, gieß das Wasser herunter, thu ein wenig Butter dazu, salze sie, und laß sie braten, oder röste sie in einer Pfanne.

156. Geröstete Rehlinge.

Die Rehlinge werden sauber gewaschen, gesotten, und wenn das Wasser abgelaufen ist, im Schmalze in einer Pfanne geröstet. Man kann geschnittenen Schnittling damit rösten, auch ein verklepperte Ey darüber abgießen.

157. Gebackene Fische.

Die Fische werden abgeschuppt, gewaschen, und wenn sie nicht groß sind, ganz gelassen, oder wenn sie groß sind, zu 4 oder 6 Stücken zerschnitten; dann macht man der Länge nach kleine schiefe Schnitte in die Haut, salzt jedes Stück, und läßt sie liegen. Dann wischet man mit einem reinen Tuche

das Schleimigte vom Fische ein wenig ab, und bestreut jedes Stück mit gemengtem Semmel- und rechten Mehl und etwas Salz recht stark, und backt es in heißem Schmalze nicht gar zu schnell, aber recht resch heraus. Damit das Fette davon abläuft, legt man sie auf Brodschnitten.

158. Gebackene Grundeln.

Wann sie gewaschen, und im Seyher wieder abgelaufen sind, werden sie eingesalzen, und abgetrocknet. Dann werden Grundeln, so viel man auf einmal backen will, in einer tiefen Schüssel mit Mehl, oder halb Semmel- und halb rechtem Mehl umgeschwungen, und in heißem Schmalz resch gebacken.

Oder: man zerklopft ein Ey mit geschnittenem Peterlingkraut, kehrt die Grundeln darin um, und dann in etwas gesalzenem und vermengtem Semmel- und rechten Mehle, und backt sie.

159. Gebackene Häringe.

Wenn sie ausgenommen sind, werden sie in Milch, dann in Wasser gelegt; hernach ausgegrätet, in einem von Eyern und Mehl, etwas Salz angemachten Teiglein umgewendet, und aus heißem Schmalze schön gelb gebacken.

160. Gebratene Fische.

Man schuppet die Fische, wäschet sie sauber, nimmt sie aus, bestreuet sie mit Salz, und legt sie mit der Haut abwärts in ein Bratgeschirr, thut Pfeffer, etwas zu Vierteln geschnittene Zwiebel, etwas Wasser, Essig und Oel dazu, und läßt sie braten; wer mehr Brühe liebt, gießt nach Belieben Wasser und Essig nach; aber viel Brühe, besonders Anfangs ist gar nicht gut daran.

161. Fisch-Karmonaden.

Zieh den Fischen die Haut ab, löse die größern Gräten aus, hacke das Fleisch mit Zwiebel und Peterling fein, und gieb um 2 Kr. eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weißes Brod darunter. Rühre alles mit etwas Butter fleißig ab, oder stoß es im Mörser, salze es, thu noch 2 oder 3 Eyer daran, mache die Gestalt der Karmonaden daraus, wende sie in zerlassenem Butter und Semmelbröseln um, brate sie in einer Pfanne, und thue noch etwas Essig und Limonienſaft daran.

162. Stockfisch zu wässern.

Der gut, aber nicht zu stark geklopfte Stockfisch wird in frisches, und zwar abgewechselt frisches Wasser gelegt, bis die Haut abgeht. Dann wird eine starke kalte Lauge da-

daran gegossen, der Fisch etwa nach 18 Stunden herausgenommen, und in einer schwächern Lauge aufbehalten. Die zum Kochen bestimmte Portion kann einige Stunden vorher aus der Lauge in frisches Wasser gelegt werden. Will man den Fisch länger erhalten, muß freylich die Lauge erfrischt werden.

Oder: Er wird stark geklopft, und eine, oder mehrere Nächte in frisches (fließendes) Wasser gelegt, von diesem in eine helle kalte Lauge 12, und wenn sie nicht stark ist, 18 Stunden lang gelegt. Diese wird weggeschüttet, und der Fisch in frisches Wasser gelegt; es muß aber alle Tage frisches Wasser an ihn genommen werden. Wenn man will, kann man, wenn er 24 Stunden nach der Lauge im Wasser gelegen hat, davon kochen. Das Uebrige wird in täglich frisch aufgegossenem Wasser aufbehalten. Die Stücke des Stockfisches kann man auch, ehe man ihn ins frische Wasser legt, mit Faden zusammen binden. Je weißer er ist, desto besser ist er.

163. Stockfisch zu kochen.

Man läßt den gewässerten Stockfisch in lauem gesalzenem Wasser anziehen, nicht sieden, und gießt ihn in einem Seyher ab. Dann wird Butter in einem Tiegel heiß gemacht.

macht, und zuerst geschnittene Zwiebel und Peterling, dann der Stockfisch selbst eine Weile gedämpft. Unter dem Dämpfen wird er etlichemal umgewendet.

Oder: man läßt den gewässerten Stockfisch in gut gesalzenem Wasser auf der Gluth länger stehen, doch niemals sieden: gießt ihn ab, röstet geschnittene Zwiebel und Semmelmehl schön gelb im Schmalz, und gießt es heiß über den Fisch. Dann trägt man ihn auf.

Oder: wenn der gewässerte Stockfisch beynahe gesotten ist, wird er in Milch mit Mandeln und Zucker gekocht, und unaufgeschmälzt aufgetragen.

Man giebt zum Stockfisch saures Kraut, oder durchgetriebene Erbsenbrühe, oder auch eine Ramsoose; zu dieser wird er aber nicht aufgeschmälzt.

164. Gebackener Stockfisch.

Der Stockfisch wird in wohl gesalzenem Wasser beynahe gesotten. Ist er abgekühlt, wird er in saurem Ramteig, Brandteig, oder in einem Ey umgekehrt, und mit Mehl, oder Semmelbröseln bestreut gebacken, wie Frösche.

Wer will, gießt dann dünnen Milchram darüber, und läßt ihn gebacken etwas dämpfen, daß er mürbe wird.

165. Schnecken zu kochen.

Die Schnecken werden in gesalzenem Wasser gesotten, bis die Deckel weggehen, dann mit einer Gabel aus den Häuslein herausgenommen, die schwarze Haut davon abgezogen, das Harte vornen am Kopfe, und der Schwanz weggeschnitten. Dann wäscht man sie im warmen Wasser, bis das Schleimichte weg ist. Nachher werden die Schnecken in heißen Butter in einen Tiegel gethan, nnd mit geschnittenen Zwiebeln und Citronen zugedeckt gekocht, bis sie weich sind.

Oder: man röstet sie schlechthin im Schmalze in einer Pfanne, nachdem sie gesotten und gewaschen sind.

Oder: man röstet im Butter etliche Löffel voll Mehl weißgelb, thut etwas Majoran und Wasser dazu. Hat die Brühe ½ Viertelstunde gekocht, werden die Schnecken eine Viertelstunde darin gekocht. Man kann auch Erbsenbrühe, Wein, oder Essig dazu nehmen.

Manche lieben den Schwanz, oder Dreck der Schnecken, so mag er mit den Schnecken gekocht werden.

Man kann auch die gesottenen und gereinigten Schnecken mit Essig, Oel, Zwiebel und Pfeffer angemacht kalt essen.

166. Krebse zu sieden.

Gieß Wasser daran, daß es so hoch als die Krebse heraufgeht. Thu Salz, Kümmel und etwas Essig, wenn du willst, daran. Decke sie zu, und laß sie etwa eine Viertelstunde kochen, doch nicht zu lange, sonst werden sie hart. Diejenigen, welche die Schwänze nicht eingebogen haben, sind nicht gar frisch.

Sechster Abschnitt.

Salate.

Anmerk. 1. Die unreinen Blätter müssen allzeit vorher abgebrochen, und die guten von den Kagen abgeschnitten werden; der Salat wird aus etlichen Wassern sauber gewaschen, und ausgedrückt, bevor er

2. angemacht wird, d. h. überhaupt, er wird in einer Schüssel gesalzen, klein geschnittene Zwiebel, oder Zwiebelröhrlein, ein wenig Pfeffer, gutes Oel, und dann erst Essig nach Belieben aufgegossen, der Salat mit reinen Händen, oder zwey Gabeln durch einander gemacht, und auf den Tisch gegeben. Wer will, kann harte Eyer sieden, und selbe mit Salz und Pfeffer zu Vierteln geschnitten darauf geben.

167. Endisien wird klein geschnitten, und angemacht, bisweilen legt man Ranen (Randich) und Zellerie darauf.

168. Bohnen werden, wann die Fäden beyderseits abgezogen sind; der Länge nach geschnitten, gewaschen, und in gesalzenem Wasser so lange gekocht, bis sie weich sind; dann gießt man sie ab, und wenn sie kalt sind, macht man sie an.

169. Kukumern werden geschält, fein geschnitten, mit Salz bestreuet, durch einander geschwungen, und wenn sie eine Weile gestanden sind, mit oder ohne Rettig angemacht.

170. Spargeln werden in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht; dann legt man die Köpfe auf das Teller einwärts, und macht sie an.

171. Hopfen: von selbem schneidet man das untere Harte ab, siedet ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt ihn ablaufen, und macht ihn, wenn er kalt ist, an.

Oder: man kocht den gesottenen Hopfen mit Salz, Pfeffer und etwas Essig im Butter weich, und schlägt nach Belieben Eyer daran.

172. Erdäpfel werden gesotten, geschält, in Scheiben geschnitten, und angemacht.

173. Garten=, Brunn= und Steinkreß, Feldsalat wird geklaubt, gewaschen, und angemacht.

174. Zellerie werden geputzt, gesotten, zu Scheiben geschnitten, und mit, oder ohne Wurzen, mit, oder ohne Rannen angemacht.

175. Rothe Rüben, Rannen, oder Randich werden im Wasser weich gekocht, wenn sie kalt sind, abgeschält, und zu Scheiben geschnitten, und in einem irdenen Hafen mit Essig, Salz, etwas Pfeffer und Kümmel aufbewahrt; dann zu seiner Zeit mit, oder ohne Zellerie angemacht.

176. Kraut: es wird recht fein geschnitten, eingesalzen, und fest auf einander gedrückt; nach einer Stunde ausgedrückt, und angemacht.

177. Erbsen werden gesotten, und angemacht; eben so die Linsen.

178. Visolen: siehe Bohnen Nr. 168.

179. Nissel wird sauber gewaschen, und angemacht.

180. Kreen wird geputzt, gerieben, und angemacht. Man kann auch Mandeln und Semmelbröseln darunter thun.

181. Häring werden geklopft, und angemacht.

182. Schnecken werden gesotten, geputzt, und mit, oder ohne Häring, mit, oder ohne Schwänze angemacht.

183. Kopfsalat: davon werden die bessern Blättern genommen, gewaschen, und angemacht.

NB. Dieser kann auch wie ein Spinat gekocht werden. (Nr. 122.)

184. Warmer Salat.

Kopf- und Kraut-Salat können auch warm bereitet werden. a) Mit Speck. Wenn er gewaschen, gesalzen, mit Zwiebel bestreuet und gepfeffert ist, so läßt man den würflicht geschnittenen Speck in einem Pfännlein gelb werden. Wenn er abgekühlt ist, gießt man den Essig dazu, und macht ihn durch einander.

b) Mit Butter, oder anderm Fette. Wenn er gewaschen, gesalzen und gepfeffert ist, läßt man den Butter zergehen, gießt ihn mit Essig an den Salat, macht ihn durch einander, und ißt ihn. Man kann den Essig gleich mit dem Butter sieden lassen, und daran gießen.

185. Ochsenmaul, Kuttelfuß gesulzt.

Ein abgesottenes Rindsmaul, oder Fuß wird sauber abgewaschen, in kleine Stücklein geschnitten, mit Fleischbrühe und Wasser,

daß

daß es darüber geht, begossen; dann thut man Salz, Pfeffer, Zwiebel, Citronenschalen und etwas Essig daran, und läßt es 2 Stunden kochen. Dann tunkt man einen beliebigen Model in kaltes Wasser, gießt das Gekochte hinein, und wenn es genug gestanden ist, stürzt man den Model auf eine Schale um; schneidet dann von der Sulz beliebiger Größe Schnitten herab, und macht sie mit Essig und Oel an. Wer will, kann auch geschnittenen Speck daran kochen.

Die Schweinene Sulz wird eben so behandelt, nur werden die Stücklein vor dem Kochen nicht so klein zerschnitten.

So können auch Kälberfüße, wenn sie geputzt, und in Stückchen zergliedert sind, gesulzet werden. Doch werden die Knochen vorher heraus gethan, ehe sie erkalten sollen.

Siebenter Abschnitt.

Eyerspeisen.

186. Weiche, oder linde Eyer.

Setze die Eyer in kaltem Wasser zum Feuer, sobald sie anfangen zu sieden, sind sie fertig.

Oder:

Oder: setze sie in siedendem Wasser zu, und laß sie, bis man 100 zählt, sieden.

187. Gerührte Eyer.

Verrühre Eyer nach Belieben 2 — 3 mit süßem Ram, Salz und geschnittenem Peterling, oder Schnittlauch, gieß es in ein messingenes Pfännlein, thue etwas Butter dazu, rühre es auf dem Feuer langsam, bis es gestehen will, und richte es gleich an. Was in der Pfanne bleibt, läßt man gelb werden, und legt es darauf.

188. Geschnittene Eyer.

Hart gesottene Eyer werden geschält, und länglicht, doch nicht zu klein zerschnitten. Dann werden geschnittene Zwiebel in Butter weich, doch nicht gelb gedämpft, und zuletzt damit auch die Eyer. Salz und Pfeffer kömmt dazu. Wer will, kann einen Löffel Mehl darauf streuen, und mit Fleisch- oder Erbsenbrühe Alles aufkochen lassen.

189. Gebackene Eyer.

Mache Schmalz in einem Pfännelein heiß, schlag ein Ey hinein, und laß es schnell backen; salze, und nimm es dann, ohne es umzukehren, geschwind heraus, daß der Dotter beysammen und weich bleibt; so verfahre mit den übrigen Eyern, so viel du etwa auf das Gemüse braucheſt.

190. Eingeschlagene Eyer, Eyernschmalz.

Laß Butter in einem Tiegel heiß werden, schlag die Eyer hinein; doch merke auf, daß der Dotter weich bleibt, und salze sie.

Oder: man rühret mehrere Eyer mit einander ab, thut etwas, oder kein Mehl daran, salzet sie, und backt sie in wenigem, doch heißem Schmalze heraus, dann heißts Eyernschmalz. Sollte der Dotter ganz bleiben, werden mehrere Eyer nach einander in die Pfanne geschlagen, und, ohne sie umzukehren, in heißem Schmalze gebacken.

191. Gefüllte, oder aufgesetzte Eyer.

Man siedet die Eyer hart, schneidet sie entzwey, nimmt den Dotter heraus, zerdrückt und verrührt selbe mit etwas Semmelmehl und Milch, thut Salz, Schnitt- oder Peterling daran, und füllet die weißen Eyerschalen damit; dann setzt man sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, daß das Weiße aufwärts sieht, und läßt sie aufkochen. Man kann in das Teller auch etwas Milch daran gießen, und sie damit aufkochen lassen. Oder: man kann auch vorher die verrührten Dottern mit Zwiebeln im Butter dämpfen. Oder: man kann sie auch mit Spinat füllen, oder wie oben gefüllt zusammen legen, in einem verklepperten Ey umkehren, mit Semmel-

melmehl bestreuen, und so aus dem Schmalze herausbacken.

192. Ochsenaugen, oder Eyer in der sauren Brühe.

Man macht eine braune saure Brühe; (Nr. 79.) schlägt nach Belieben, wenn sie siedet, Eyer darein, und läßt sie anziehen, doch soll der Dotter weich bleiben.

193. Eyerflädlein

Werden gemacht, wie bey den Suppen Nr. 6. gesagt wurde. — Werden sie wie geschnittene Nudeln geschnitten, macht man eine braune saure, (Nr. 79.) oder gelbe Soose (Nr. 80.) daran, und läßt man sie darin, etwa auch mit Weinbeeren, oder in der Erbsenbrühe aufkochen, so heißt man diese Eyerflädlein Hosenbändel, und sie können statt des Voressens an Fasttagen taugen *).

194. Gefüllte Flädlein mit Aepfeln, oder Apfelkrapfen.

Koche die Aepfel mit etwas Wasser weich, bestreiche die Eyerflädlein damit, und schlag

*) Daß die Eyerflädlein mit Spinat, Breet von Fleisch und Fischen, mit Braten können gefüllet, und verschiedene Strudeln daraus gemacht werden, ist an seinem Orte (S. 20. flg. 23. 26.) gesagt worden.

schlag sie über einander. Lege sie in ein mit Butter bestrichenes Geschirr neben einander, übergieße sie mit zerklepperten Eyern, und laß sie eine Viertelstunde backen.

195. Gefüllte Eyerflecke mit Gehirn, oder Hirnstrudeln.

Man rührt gesottenes und abgehäuteltes Gehirn mit etwas Butter, Semmelmehl, oder eingeweichten Semmeln und 1 Ey oder mehrern ab, giebt Salz und Pfeffer dazu, füllt die Eyerflädlein damit, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter, giebt sie darauf, gießt Milch ohne, oder mit Eyern daran, und läßt es auf den Kohlen, oder in der Röhre kochen. Man kann sie auch in Fleischbrühe aufkochen, ohne dann den Tiegel zu schmieren.

196. Eingerührtes von Eyern.

Man verrührt in einem Schüsselein Eyer, salzet sie, thut süßen Ram, aber keine Milch daran, menget es recht damit, schüttet es in etwas nicht gar zu heißes Schmalz, und läßt es kochen, bis es unter Ablösen von der Pfanne anzieht.

197. Brat-Würste mit Eyern.

An die aufgeschnittenen Brat-Würste werden unter dem Abrösten 2 oder nach Belieben mehrere Eyer geschlagen, und damit geröstet.

198. Omelette, Pfannenkuchen, oder Eyerhaber.

Man nimmt ½ Dreyßiger Mehl, 2 Eyer und Milch, nebst Salz; rühret ein Teiglein an, schüttet es in heißes Schmalz, und läßt den ganzen Fladen gelb backen: ist er gelb, so wird er in 4 Viertel verstochen, und umgekehrt gelb gebacken, dann fängt man an ihn zu verstopfen. Wer will, kann auch Aepfel darein schneiden, und selbe, wenn der Eyerhaber schon gelb angezogen hat, damit kochen.

Wenn man mehrere Eyer nimmt, ist das Verstopfen eben nicht nothwendig, aber dann muß der Teig ganz dünn in der Pfanne herum gegossen werden.

199. Eyerkuchen, Eyerpolster.

Weißes Brod wird in Schnitten getheilt, und diese werden in 2 oder 3 gesalzene und verklepperte Eyer getunkt, so wird eine Schnitte nach der andern in das heiße Schmalz auf einander gelegt. Das Uebrige von den Eyern wird darüber abgegossen, und so wird eine Seite gebacken. Hierauf umgekehrt auch die andere. Dann legt man die beyderseits gebackenen Schnitten in eine Zwetschgenbrühe, mit den Zwetschgen, und läßt Alles ein wenig an einander aufkochen.

200. Scheiterhaufen.

Das gewürfelt geschnittene weiße Brod wird in etwas Milch eingeweicht, und zugedeckt. Dann schlägt man nach Belieben 2 oder 3 Eyer daran, salzet sie, rühret Alles durch einander, gießt es in heißes Schmalz, und backt es schön heraus. Dann kann man es trocknen, oder mit Zwetschgen- oder Weinbrühe (Nr. 85.) zu Tisch geben.

Achter Abschnitt.

Nudeln und andere Mehlspeisen.

201. Dampf-Nudeln.

Man nimmt Mehl, für 3 Personen einen Dreyßiger, und macht mit einem halben Löffel voll guter Hefen einen Hebel, und laßt ihn gehen; macht dann mit Milch, oder Wasser einen Teig an, salzt ihn, schlägt 2 Eyer nach Belieben daran, und macht, und arbeitet ihn, bis er vom Löffel abgeht. Dann streuet man etwas Mehl darauf, deckt ihn mit einem Tuche zu, und läßt ihn an einem warmen Orte stehen, daß er aufgehe. Ist er gegangen, macht man die Nudeln in beliebiger Größe auf einem mit Mehle bestreuten Nudelbrette heraus, und läßt sie wieder

der

der zugedeckt gehen. Dann thut man in eine Pfanne Wasser und Schmalz, oder statt dessen Milch, legt die Nudeln in die sehr wenig gesalzene Brühe, oder Milch, doch so, daß sie nicht über die Nudeln geht, deckt die Pfanne passend zu, und läßt die Nudeln kochen; anfangs dürfen sie stark sieden, werden sie stiller, so muß die Hitze vermindert werden. Doch das Aufdecken, während dem Kochen, bleibt verbothen. Sind die Nudeln fertig, so wird die Pfanne unten kalt.

Daß mehr Schmalz, oder Butter die Nudeln besser mache, versteht sich von selbst. Nimmt man kein Ey und sehr wenig Schmalz daran, sind es Schleifersnudeln.

202. Dampf-Nudeln mit Zwetschgen, Birnen, oder Honig.

Der Teig und die Nudeln werden, wie eben gesagt wurde, gemacht. Die dürren Zwetschgen, die grünen und dürren Birnen werden gesotten; sodann gießt man von ihrer Brühe nach Belieben in die Pfanne, worunter auch Zwetschgen und Birnen seyn können, oder nicht. Hierauf wird etwas Schmalz (oder auch keines) dazu in die Pfanne gelegt, und zerlassen, in selbes werden die Dampf-Nudeln gelegt, und gekocht. Vor dem Anrichten gießt man etliche Löffel voll von der

Zwetschgen= oder Birnenbrühe neben hinein. — Anstatt solcher Brühe kann auch Honig genommen, und die Nudeln können darin gekocht werden. Honig darf man jedoch nicht viel nehmen. Es muß mit Wasser und etwas Schmalz, wovon bey dieser Art gleichfalls weniger gebraucht wird, vermenget werden.

203. Rührmilch=Nudeln.

Der Teig und die Nudeln werden wie Nr. 201. gemacht. Dann wird in ein Bischen Schmalz ein Löffelein voll Mehl eingebrannt, 4 bis 5 mal umgerührt, und die Rührmilch darein gegossen. Dann werden die Nudeln darein gelegt, und gekocht.

204. Milchschnitten.

Es werden dünne weiße Schnitten in Milch eingeweicht, ein Becken, oder Teller mit Butter bestrichen, die Schnitten gesalzen daraufgelegt, noch etwas Milch daran gegossen, nach Belieben Eyer darauf geschlagen, und auf der Gluth langsam alles gekocht; doch solle der Dotter weich bleiben.

205. Geschnittene Nudeln in der Milch, oder geröster, oder Milchnudeln

Werden wie die geschnittenen Nudeln (Nr. 13.) bereitet, und geschnitten, dann gleich in die siedende Milch langsam unter

Umrühren gelegt, und je nachdem man sie dünn, oder dick will, kürzere oder längere Zeit, mit weniger, oder mehr Milch, woran etwas Butter kömmt, gekocht. Sie brennen gerne an.

Wer will, kann sie auch in mit Butter oder Schmalz bestrichenem Bleche mit an die Milch verrührten Eyern backen.

Oder: wenn sie im Wasser vorher in ein Paar Wall abgesotten worden sind, kann man sie in heißem Schmalze, wenn das Wasser davon abgelaufen ist, rösten, und etwa ein Ey darüber abschlagen.

206. Toppen = Nudeln.

Ist der Toppen stark, so wird er mit Milch wohl verknettet; ist er nicht stark, wird Mehl an den Toppen gethan, ein Teig daraus gemacht, gesalzen, und dann werden Nudeln Fingers lang davon geschnitten, oder gezupft, und im heißen Schmalze gebacken; wer will, kann ein Ey darüber abschlagen.

Oder: man kann die Nudeln zuerst im Wasser absieden, und dann rösten.

Oder: man kann den Toppen mit etwas Fett, Schmalz, oder Butter abrühren, Eyer daran schlagen, salzen, schönes Mehl daran mischen, und den Teig wie einen aufgegangenen Hefenteig fest machen, etwas

was gehen lassen, und Nudeln daraus machen.

207. Kraut-Nudeln

Werden wie Toppennudeln gemacht: anstatt des Toppens nimmt man saures Kraut, und arbeitet es in den Teig; nur muß er etwas leichter seyn.

208. Erdäpfel-Nudeln

Werden wie Toppennudeln gemacht, statt des Toppens werden gesottene Erdäpfel genommen.

Oder: die gesottenen und geschälten Erdäpfel werden noch heiß mit dem Wargelholz zerdrückt, gesalzen, und dann so viel Mehl darein gewirkt, daß der Teig wohl beysammen bleibt. Ein Becken wird mit Butter bestrichen, und siedende Milch 2 Finger hoch darein gegossen; wenn der Teig länglicht gewirkt worden ist, schneidet man 2 Finger lange und dicke Nudeln daraus, legt sie in die Milch, und läßt sie im Ofen oder zwischen Kohlen langsam backen. Wer will, kann an den Teig auch Eyer und Ram nehmen.

209. Gestutzte Nudeln.

Man macht einen Nudelteig aus Wasser, oder Milch und Eyern, arbeitet ihn stark, salzt ihn, und schupft die Nudeln herab.

Dann

Dann kann man sie entweder in der Milch aufkochen lassen, ohne sie aber vorher abzusieden; oder rösten, nachdem sie im Wasser ein wenig abgesotten worden, und durch einen Seyher abgelaufen sind. Man kann auch 1 Ey darüber abschlagen.

210. Brand-Nudeln.

Der Teig wird mit Mehl, laulichter Milch und Eyern zart angemacht, parthienweis mit einem Löffel in heißes Schmalz gebracht, zugedeckt, und nicht zu heiß heraus gebacken.

211. Ofen- oder gebackene Nudeln.

Man hebt einen Teig an mit Mehl, Hefen und Milch, oder Wasser; wenn er gegangen ist, wird er geklopft, bis er vom Löffel geht, gesalzen, und wenn man will, 1 Ey und etwas Butter, oder Schmalz daran gerührt; dann läßt man ihn wieder halb gehen, macht Nudeln in das mit Schmalz bestrichene Bratgeschirr, läßt sie hoch gehen, und im Ofen, oder Röhrlein backen. Umgekehrt können sie werden, oder nicht. Es können Weinbeere, Aepfel, Birnen, Zwetschgen ꝛc. in den Teig eingelegt werden.

212. Immen-Nester.

Der Teig wird dazu, wie zu den Ofennudeln gemacht; dann werden aus selbem

3 Finger breite und ½ Elle lange Streifen geschnitten, mit Weinbeeren, Zwibeben, Zwetschgen, Aepfeln u. s. w. bestreuet, auf gewickelt, und an einander gesetzt in dem Bratgeschirre gebacken.

213. Gogelhopf.

Man hebt einen Teig an, wie zu den Ofennudeln, läßt ihn gehen, dann wird er gemacht, gesalzen (wer will, kann etwas Butter und 1 Ey daran thun) und recht stark geschlagen; er muß nicht zu dünn, doch laufend seyn. Ist er halb gegangen, läßt man Schmalz im Bratkaar zergehen, oder schmiert es damit, thut den Teig hinein, und läßt ihn stark gehen. Dann wird er im Ofen gebacken. Sollte die Hitze zu groß seyn, wird ein Papier darauf gedeckt.

Oder: man rührt zu 2 Mäßlein Mehl einen guten halben Vierling Butter, oder Schmalz recht gut ab, dann das Mehl. Mit 1 Löffel voll guter Hefen und warmer Milch wird ein Hebel angemacht; ist dieser etwas aufgegangen, wird das Ganze mit warmer Milch nicht weich, und nicht zu fest recht abgeklopft, dann das Becken mit Butter, oder Schmalz eingeschmiert, und der Teig in das Becken gethan; ist er bey gelinder Wärme noch gegangen, wird er dann gebacken.

214. Mehlkräpfchen.

Dazu wird der Teig, wie eben beym Gogelhopf (b) gemacht; nur muß er etwas fester seyn, und in dem Geschirr, in welchem er gemacht wird, aufgehen; dann werden mit einem Löffel runde Laiblein auf ein Blech, das nur mit Mehl besäet ist, herausgemacht, und wenn sie ein wenig gegangen sind, gebacken. Wer will, kann den Teig mit Butter und Eyer zuerst abrühren, und zu den Laibchen, wie zu dem Gogelhopf gewaschene Weinbeere und Zwibeben nehmen, auch solche und andere Mehlspeisen, bevor sie in Ofen kommen, oben mit einem zerklepperten Ey bestreichen, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

215. Speckzelten.

Dieser wird beynahe wie der Gogelhopf (Nr. 213. b.) gemacht. Der Teig muß aber im Teiggeschirr aufgehen; dann wird ein Blech geschmiert, der Teig auf dasselbe nicht dick heraus gemacht, würflicht klein geschnittener Speck auf selbem herum gestreut, auch Salz und Kümmel. Ist dann der Teig nochmal gegangen, wird er gebacken. Wird kein Speck darauf gelegt, heißt er blinder Zelten.

216. Kuchen, oder Tatschi.

Man macht mit Hefen und Milch einen Hebel an, läßt ihn gehen, salzt ihn; ist er gegangen, kann man, wenn man will, Eyer, Butter, oder Ram daran verrühren. Der Teig wird nicht stark gemacht; man läßt ihn nochmal gehen, wargelt ihn aus, und legt einen dünnen Fladen in das bestrichene Geschirr, legt auf den Teig ausgesteinte Zwetschgen, Kirschen, Hohlbeere, Weichseln, geschälte und geschnittene Aepfel ꝛc., thut nach Belieben Ingwer, Zucker, Zitronenschnitzlein, Weinbeere, Zwibeben, Zimmet dazu.

Dann macht man vom übrigen Teige einen Deckel, oder ein Gitter darauf, läßt den Kuchen gehen, und backt ihn.

Die Zwetschgen kommen mit der Haut auf den Teig aus einander gezogen zu liegen.

Zwetschgentatschi werden öfters ohne Deckel gemacht.

Die Deckel können überhaupt mit einem Ey bestrichen werden. Honig, weil es alles Unreine annimmt, ist nicht so angenehm.

217. Aepfelkuchen ohne Teig.

3 Eyer werden mit 1 Quart süßen Ram und Zucker recht zerkleppert, 4 geschälte, und klein geschnittene Aepfel hinein gerührt, ein mit Butter bestrichenes Blech damit gefül-

füllet, etwa Weinbeere dazu gethan, und so gebacken.

Oder: bestreiche ein Geschirr mit Butter, streue schwarzes geriebenes Brod, so dick, als möglich, einen guten Messerrücken dick auf dem Boden aus. Lege durchgeschnittene Aepfelschnitzlein guten Fingers dick darauf, und etwa Zucker darauf. Bestreue die Aepfel wieder mit geriebenem Brode, gieß ein wenig siedendes Schmalz darauf, und laß alles zwischen Kohlen backen, bis die Aepfel weich sind. Wer will, kann mit in Schmalz geröstetem Brode und Aepfeln mehrere Lagen abwechseln, dann sollen aber die Aepfel vorher geweichet seyn.

218. Osterfladen.

Heb einen Teig an, laß ihn gehen. Mache dann mit Butter, oder Schmalz, Eyern, laulichter Milch und Salz einen nicht zu starken Teig, bis er sich von der Hand abschält, menge nach Belieben Weinbeere, Zwibeben, Rosenwasser daran. Laß den Teig wieder gehen. Arbeite ihn noch einmal auf einem Bret, lege ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stecke gesottene, geschälte, und geschnittene Mandeln darauf, mache Brezen, Zöpfe u. s. w. von Teig darauf, bestreiche ihn mit einem zerklepperten Ey, gieß etwas Bier daran, laß ihn noch einmal gehen, und dann backen.

Neunter Abschnitt.

Auflaufe.

Anmerk. 1. Zu wissen, ob der Auflauf ausgekocht sey, sticht man mit dem Messer hinein; bleibt nichts mehr Nasses, ist er fertig.
2. Die Auflaufe sollen, wenn sie ausgekocht, und noch schön hoch sind, geschwinde mit, oder ohne aufgestreuten Zucker aufgetragen werden.

219. Auflauf von kaltem Braten, oder übrig gebliebenem Fleische.

Man wiegt das Fleisch recht fein, etwa Citronen, und Peterling daran. Dann rührt man in Milch eingeweichtes weißes Brod, oder Semmelmehl mit dem Fleische und 2 oder 3 Eyern ab, salzet es, dann bestreicht man ein Tiegelein mit Butter, bestreuet es mit Semmelmehl, thut das Angerührte darein, und läßt es im Ofen, oder zwischen Kohlen von unten und von oben auf einem blechernen Deckel backen. Das Geschirr darf beym Einfüllen nicht voll werden.

220. Von Fischen.

Wird gleichfalls von den ausgegräteten Fischen das Fleisch gewiegt, dann wie eben beym

beym Fleischauflaufe gesagt wurde, verfahren. Oder man kann das gewiegte Fischfleisch vorher im Butter ein wenig dämpfen.

221. Von Erdäpfeln.

Gesottene, oder gebratene und geschälte Erdäpfel werden mit etwas Butter und mit Eyern (nach Belieben) und etwas Salz angerührt. Alles in ein bestrichenes Geschirr gethan, und wie oben (Nr. 219.) gebacken.

222. Auflauf von Reis.

Man kocht etwa 4 Löffel voll Reis in Milch gerührt, etwas Butter daran, und läßt ihn kalt werden. Dann rührt man 2 oder 3 Eyer, etwa Zucker, und, wenn er zu dick wäre, Milch daran, und läßt alles in einem bestrichenen Geschirre im Ofen, oder zwischen Kohlen backen.

223. Von Mark.

Man weichet von 2 alten weißen Kreuzerbroden das Weiße in Milch ein. Rührt einen Vierling Mark, bis er weiß ist, und endlich das ausgedrückte Brod daran, auch 2 oder 3 Eyer, dann wird Alles in bestrichenem Geschirre wie oben aufgekocht.

224. Schinken-Speis, oder von geräuchertem Fleische.

Eyerflädlein, oder geschnittene Nudeln werden in gesalzener Brühe langsam weich

gekocht, und abgesiehen. Ein mit Butter bestrichenes Geschirr wird mit Semmelmehl bestreuet, und eine Lage von Eyerflädlein, oder von Nudeln Fingers dick gemacht. Auf diese streuet man klein gewiegten Schinken, oder Fleisch, dann wieder Nudeln, oder Eyerflädlein und geräuchertes Fleisch, und so fort, bis das Geschirr voll genug ist. Dann läßt mans im Ofen, oder zwischen Kohlen backen, und trägt es im nämlichen Geschirre, wie andere Auflaufe, auf.

225. Semmel-Auflauf.

Weißes klein geschnittenes Brod wird mit Eyern und etwas Milch gut abgerührt, nach einer Stunde alles in ein bestrichenes Geschirr gethan, und im Ofen, oder zwischen Kohlen gebacken.

226. Lungen-Auflauf.

Das Weiße von weißem Brode wird in Milch eingeweicht, und ausgedrückt; man rührt 1 oder 2 Eyer, und eine klein geschnittene, zuvor gesottene Kalbslunge daran, und salzet es ein wenig; dann wird es, wie andere Auflaufe aufgezogen.

227. Auflauf von Milch und Eyern, oder Kuchenmichel.

Nimm 2 gehaufte Eßlöffel voll weißes Mehl, rühre es zuerst mit ein wenig kalter Milch

Milch an; schlag 4 Eyer daran, und mache es mit siedender, oder kalter Milch so dünn, daß es wie ein Flädleinteig lauft. Dann thue Zucker, kleine Weinbeere, oder Kirschen (wenn du willst) dazu; oder wenn er nicht süß seyn soll, Salz und klein geschnittenen Schnittling: rühre es wohl durch einander, bestreiche ein kupfernes Blech, oder ein Bratgeschirr mit Butter, gieß den Teig hinein, und laß ihn in einem Backofen backen. Der Teig darf nur eines Daumen breit hoch im Bleche heraufgehen. Man kann auch Kirschen dazu legen.

228. Aufgelaufenes Müslein.

Rühre 2 Löffel voll schönes Mehl für 1 Person langsam an siedende Milch, bis der Teig dick ist, schlag dann 1 oder 2 Eyer daran, rühre es recht stark durch einander, und mache es mit siedender Milch vollends dünn. Schütte dann Alles in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, und laß es zwischen Kohlen aufziehen.

Zehnter Abschnitt.

Muse und Schmarren.

229. Reis-Mus.

3 oder 4 Löffel geklaubter, und gewaschener Reis werden in Wasser gesotten; ist

es abgegossen, schüttet man nach und nach Milch an den Reis, und rührt ihn unter dem Kochen fleißig, oder man siedet ihn sogleich in der Milch. Wer will, menget 1 Löffel voll Mehl, 1 oder 2 Eyer und ein wenig Milch unter einander, rührt es unter den kochenden Reis, thut etwas Salz und etwas Butter dazu, und läßt alles im Ofen, oder auf Kohlen kochen, bis er eine Scharre (Schube) hat. So kann man auch Hirsen- und Gersten-Mus kochen.

230. Schönes Mus von weißem Mehl.

Rühre so viel Kochlöffel voll Mehl, als nöthig mit kalter Milch an, gieß Milch dazu, doch daß das Mus nicht zu dünne wird, und koche es auf dem Feuer unter stetem Umrühren. Ist es bald fertig, läßt man auf Kohlen eine Scharre daran kochen. Man kann auch an dieses Mus ein Paar Eyerdotter und an einer Citrone abgeriebenen Zucker kochen. Dann heißt es Citronen-Mus. Ein Stücklein frischen Butters ist auch gut dazu.

231. Semmel-Mus.

Es wird Milch, so viel man braucht, heiß gemacht, wenn sie siedet, das Semmelmehl langsam darein gesäet, und unter stetem Umrühren eingekocht, bis es noch

läuft.

läuft. Dann hört man auf zu rühren. Ist es unten ein wenig gelb, so ist es fertig.

232. Weißbrod-Mus, oder Eyerweckel-Auflauf.

Schneid ein weißes Kreuzerbrod, so dünne, wie Suppenschnitten, gieß ½ Maaß siedende Milch daran, und laß alles ½ Stunde an einander stehen. Dann verkleppere 2 Eyer nach Belieben mit Salz, rühre sie darunter, mache Schmalz in einem Becken heiß, thu das Gerührte darein. Dann backe es.

233. Schüssel- oder Zinn-Mus.

Verkleppere 2—3 Eyer mit guter Milch, gieß dieß in eine dünn bestrichene Schüssel, und laß es im Ofen, oder zwischen Kohlen backen. Zucker, oder Weinbeere kommen nach Belieben dazu.

234. Erdäpfel-Mus.

Siede, schäle, reibe die Erdäpfel, etwa sechs. Rühre 2 Löffel voll Mehl, oder Semmelmehl und Milch damit ab, bis es wie ein Flädleinteig ist, salze es, gieß es in ein bestrichenes Blech, und backe es im Ofen, oder zwischen Kohlen. Wer will, rührt gleich mit dem Mehle 1 oder 2 Eyer ab.

235. Geröstetes Mus.

Man röstet im Butter 3 oder 4 Löffel weißes Mehl weißgelb; rühret es mit siedender Milch bis zur rechten Dicke an, salzt, oder zuckert es, und kocht es zuerst auf dem Feuer, dann auf Kohlen.

236. Eyer-Mus.

Koche ein schönes Mus. (Nr. 230.) Thu in zergangenen Butter 3 verklepperte Eyer, und rühre sie um, bis sie anfangen zu gestehen. Dann schütte das gekochte Mus dazu, menge es wohl durch einander, und laß ihm auf Kohlen eine Scharre kochen.

237. Wein- und Bier-Mus.

Reibe weißes, besser schwarzes Brod, 6 Löffel voll, röste es in heißem Schmalze mit 1 Löffel voll Mehl schön gelb; rühre es mit 2 Theilen Wein, und 1 Theil siedendem Wasser so an, daß es nicht zu dünne wird, thu Zucker, geriebene Citronen und Weinbeere nach Belieben dazu, laß es eine Viertelstunde kochen. Zum Bier-Mus nimmt man statt des Weins und Wassers weißes Bier. Es kann auch die Hälfte vom Brode ungeröstet genommen werden.

238. Aepfel- und Zwetschgen-Mus.

Die geschälten, und kleingeschnittenen Aepfel werden in ein wenig Wasser weich

ge-

gedämpft. Dann verrührt man sie, macht 1 oder 2 Löffel voll Mehl mit Milch an, rührt sie unter die Aepfel, und läßt sie, wenn man will, mit etwas Butter, Zucker und Weinbeeren kochen.

Für Kranke laß Milch und Butter weg, und dämpfe die Aepfel in Wein, oder Wasser.

Oder: dämpfe die geschnittenen Aepfel in etwas heißem Schmalze, rühre geröstetes Semmelmehl mit Zucker, Weinbeeren ꝛc. daran, und laß alles eine Viertelstunde kochen.

So wird auch das Zwetschgen-Mus gemacht; man kann auch Semmelmehl unter die Zwetschgen rühren.

239. Fleisch-Mus.

Wiege Fleisch mit Peterling, Citronen, oder Zwiebeln fein, rühre Semmelmehl daran, und wenn du willst 1 Ey. Gieß ein wenig Fleischsuppe in einen Tiegel, und laß Alles dünn, oder dick, wie du willst, kochen. Anstatt Fleischsuppe kann man auch Milch nehmen.

240. Lungen-Mus.

Eine nicht ganz ausgesottene Lunge wird gewiegt, in etwas Butter, eines Eyes groß, gelegt, gesalzen, etwas Fleischbrühe daran gegossen, doch, daß es nicht zu dünne wird,

und so gedämpft; dabey wird sie fleißig umgewendet. Wer will, kann 2 Löffel voll Mehl, oder Semmelmehl, geschnittene Citronen und etwas Essig darunter mengen.

241. Schnecken-Mus.

Wiege die gesottenen und geputzten Schnecken, thue Butter in ein Tiegelein, und laß sie mit etwas geschnittenen Zwiebeln, Citronen und Salz dämpfen.

242. Häberes Mus.

Laß Wasser sieden, je nachdem es viel Mus werden soll. Säe das Musmehl langsam hinein, schütte Milch dazu, und laß es eine halbe Stunde sieden. Zuletzt stelle es auf Glut, daß es eine Scharre bekömmt. Wer Milch genug hat, läßt das Wasser weg. Etwas Butter daran gesotten ist gut.

243. Aufgelaufenes Müslein.

Sieh oben Nr. 228. Ist für Kranke gut.

244. Kirchweih-Mus.

Weiche weißes Brod in Milch ein, oder reibe altes, säe es in siedende Milch, und laß es sieden. Rühre Butter, Eyer nach Belieben, Weinbeere, Zwiebeben, Zucker, oder Honig an einander ab, gieß Alles in einen geschmierten Tiegel, streue gestoßenen Zucker darauf, backe es im Ofen, und

streue, wenn es gebacken ist, wieder Zucker darauf. Der Teig muß nicht zu dünne seyn.

245. Lungen-Schmarrn.

Fein geriebenes Semmelmehl wird mit Eyern, dann die klein gehackte, und gesalzene Lunge damit verrührt, und Alles in Butter langsam gedünstet.

246. Hollunder- (Holder) Schmarrn.

Der abgebeerte Hollunder wird gewaschen. Ist das Wasser abgelaufen, so wird er in einer Pfanne ½ Stunde zugedeckt gedämpft. Dann rühre für 4 Personen einen Dreyßiger Mehl langsam hinein, gieß Milch nach Belieben daran, und laß ihn unter Umrühren noch ½ Stunde kochen. Wer will, kann Zwetschgen, Aepfel, oder Birnen, auch Honig und Zucker mit kochen.

Eilfter Abschnitt.

Küchlein, Ringe und Zöpfe.

247. Gemeine Küchlein.

Nimm süße Milch mit Rahm und Hefen, heb einen Teig an, laß ihn gehen, salze ihn, mache ihn ziemlich ring, laß ihn noch einmal gehen, brich, und zieh dann

die Küchlein auf ein Brett, oder gleich in das Schmalz in die Pfanne heraus. Aus solchem Teige kann man auch 3 Zöpfe in einander flechten, und selbe aus dem Schmalze als Zopfnudeln heraus backen.

Nimmt man abgeblasene Milch, kann man an den Teig ein wenig Ursiedern thun; die Küchlein gehen dann schöner auf.

248. Bauren-Küchlein.

Mach den Teig leichter als zu den gemeinen Küchlein; ist er gegangen, macht man ein Küchlein heraus, ohne es zu ziehen, und legt es sogleich ins heiße Schmalz, so fährt man immer fort. Daß sie umgekehrt werden müssen, wie alle Küchlein, versteht sich von selbst.

249. Aepfel-Küchlein.

Mache aus abgeblasener Milch ein leichtes Teiglein mit 2 oder 3 Eyern und 1 Löffel voll Schönmehl, salze es, kehre die geschälten Aepfelschnitten darin um, und lege sie in das heiße Schmalz. Man kann den Teig auch mit weißem Bier und etlichen Eyern anrühren.

Wird Mehl mit Wein siedend angegossen, oder mit kaltem Bier, mit etlichen Eyern angerührt, und werden die Schnitten darin umgekehrt, und gebacken, so heißt mans

mans Aepfel-Schnitten im Wein- oder Bierteig.

Werden von den Aepfelblatten immer kleinere heraus geschnitten, auf einander gelegt, und in diesem, oder in einem Brandteig herausgebacken, so heißen sie Aepfel-Kränzchen.

250. Toppen-Küchlein.

Rühre den Toppen mit siedender Milch und Eyern ab. Mache von Mehl nach Gedünken mit Hefen einen weichen Teig, laß ihn gehen, mache ihn 3 Finger breit aus, oben einen Schnitt darein, laß ihn auflaufen, und backe die Küchlein.

Oder: Heb mit Milch, Hefen und Mehl einen Teig an, laß ihn gehen, mache ihn, wirke den Toppen hinein, laß ihn wieder gehen, und brich die Küchlein auf das Brett heraus, und lege sie ins heiße Schmalz.

Man kann sie länglicht machen, und einen Schnitt darein thun.

251. Toppen-Ringe.

Nimm Mehl, 2 oder 3 Eyer, wohl Salz und Toppen; rühre, und arbeite es durch einander zu einem nicht zu dünnen Teig, mache Ringe davon, und backe sie in heißem Schmalze.

252. Oblaten = oder Spiegel = Küchlein.

Schneid Oblaten zu 3 Finger breiten, und eben so langen Stücklein; fülle eines davon in der Mitte mit gesottenen und gewiegten Zwetschgen, oder Aepfeln, welche zuvor gedämpft wurden; lege das andere Stücklein darauf, tunke das Küchlein rings herum nicht gar Fingers breit in Aepfelküchlein (Nr. 249) Teig um, und backe sie.

Oder: mache folgenden Teig. Brühe nach Zahl der Küchlein 2—4 Löffel voll Mehl mit so viel siedender Milch an, daß es ein dicker Teig ist, den man kaum rühren kann. Nach und nach rührt man 2 oder 3 Eyer, eins um das andere darein, salzet den Teig ein wenig, und gießt einer welschen Nuß groß siedend Schmalz darein. Dann taucht man, wie gesagt, die Küchlein ringsum darein.

253. Schnitten = Küchlein

Werden wie Oblat = Küchlein (Nr. 252.) behandelt. Anstatt Oblaten füllt man Schnitten von weißem Brode.

254. Zucker = Küchlein.

Mische 1 Löffel Mehl mit 1 Ey, etwas Zucker, Salz und Milch, schlag Alles wohl ab; laß in heißem Schmalze einen eisernen Löffel heiß werden, stich den Teig in runder

Form

Form heraus, lege ihn in das Schmalz, und backe die Küchelein unter Schütteln schön lichtbraun, und streue Zucker darauf.

255. Gebackene Küchlein.

Das Weiße von 2 Eyern wird zu Schaum geschlagen, und damit eine Hand voll Semmelmehl angemacht, mit siedender Milch angebrüht, gesalzen, und dann der Teig Löffel voll weis, wie runde Küchlein in eine Flädleinpfanne gelegt, und beyderseits gelb gebacken.

256. Küchlein von kaltem Braten.

Weißes in Milch eingeweichtes, und wieder ausgedrücktes Brod wird etwa mit 1 Ey in Butter gedämpft. Das gewiegte Fleisch mit Salz daran gerührt, und davon, wie eben gesagt wurde, Küchlein gebacken.

257. Küchlein von Leber.

Eingeweichtes weißes Brod, und die Gans = oder eine andere klein geschnittene Leber wird mit Eyern angerührt, doch nicht zu dünne, und gesalzen; dann wie eben (Nr. 256.) gesagt wurde, Küchlein davon gebacken.

258. Haubichte Küchlein.

Einige Löffel voll Mehl werden mit lauem Wasser, etwas guter Hefen, Eyern und

Schnittling zu einem Teig gemacht, und abgeschlagen, bis er Blasen macht; ist er aufgegangen, macht man die Küchlein mit einem Löffel in heißes Schmalz, deckt sie zu, und läßt sie auskochen.

259. Gebrühte Küchlein.

Ist in siedender Milch etwas Butter zergangen, wird unter Umrühren so viel weißes Mehl in die Milch gesäet, bis der Teig wie ein dicker Spatzenteig ist. Nun läßt man ihn auf dem Feuer unter Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne löst. Dann wird er gesalzen, und in einer Schüssel so viel Eyer daran gerührt, bis der Teig doch nicht zum Laufen dünne ist. Dann wird Schmalz in einer Pfanne nicht zu heiß gemacht, die Küchlein werden schön rund mit einem Löffel hinein gelegt, und unter Schütteln langsam gebacken.

Bey allen gebrühten Teigen ist es gut, wenn die Eyer vor dem Einschlagen, eines nach dem andern in warmes Wasser gelegt werden; denn der Teig nimmt sie eher an.

260. Ringe von gebrühtem Teige.

Der, wie eben gesagt wurde, gemachte Teig wird mit Eyern angerührt, bis man ihn wärgeln kann. Dann wird auf ein Nudelbrett Mehl gethan, von dem Teige werden 2 Finger lange und 1 Fingers dicke Wargeln

geln gemacht, wie ein Ring rund gebogen, und die Ende mit Eyerweiß geklebt. Wann etliche fertig sind, thut man sie in heißes Schmalz. Sind sie ein wenig im Schmalze gelegen, und haben sie eine Haut, nimmt man sie heraus, macht mit dem Messer rings herum Schnitte; thut sie wieder in das Schmalz, und backt sie unter Umschütteln gelb.

261. Reis-Küchlein.

Koche 4 Löffel voll Reis in Milch ganz dick, laß ihn kalt werden. Thue nach Belieben Zucker daran; rühre 6 Löffel voll Semmel- und rechtes Mehl mit 3 Eyern und dem Reise ab. Backe die Küchlein in nicht zu heißem Schmalze.

262. Kirschen-Küchlein.

Mache 4 Löffel voll Mehl mit Milch an, wie einen dünnen Spatzenteig. Rühre einer Nuß groß siedendes Schmalz und Eyer hinein, daß der Teig wie zu den Apfelküchlein in der Dicke ist. Menge einen Teller voll Kirschen darunter. Lege dann mit einem in Schmalz getunkten, und abgelaufenen Schaumlöffel runde Kücheln in das Schmalz, und backe sie resch heraus. Statt der Kirschen kann man auch Hohlbeere gebrauchen.

263. Löffel-Küchlein.

Rühre 3 Löffel voll Mehl mit 3 Eyern, etwas Salz und Milch an, daß der Teig wie ein Flädleinteig ist. Lege in heißes Schmalz einen eisernen Schöpflöffel. Ist er heiß, laß ihn ablaufen, tunke ihn in den Teig, und lege ihn in das Schmalz. Wann das Küchlein halb gebacken ist, schüttle es vom Löffel ab, und laß es vollends gelb werden, und lege es mit einer Gabel heraus.

264. Fastnacht-Küchlein.

Mache 1 oder 2 Eyerdotter, etwas Zucker und süßen, oder sauren Ram mit Mehl ab, wirke 2 Laiblein aus, wärgle sie so dünne, als möglich aus, lege sie auf einander, wärgle sie nochmal ein wenig aus, schneid mit dem Rädlein nach Belieben große, oder kleine, viereckigte Stücklein davon, und laß sie aus heißem Schmalze schön gelb backen.

Oder: zerkleppere 2 Eyer mit etwas Salz und 1 Quart Milch, rühre so viel Mehl darein, bis man den Teig auswärgeln kann. Wenn er ausgewärgelt ist, wird etwas Butter auf der Hälfte vom Teige herum geschnitten; die andere Hälfte darüber gelegt, und so der Teig 3 mal überschlagen, alsdann eines Messerrücken dick ausgewärgelt, ausgeschnitten, und gebacken.

Mit

Mit Hefen. Es wird ½ Pfund Mehl mit 1 Ey und etwas zergangenem Butter verrührt, ein wenig Milch daran gegossen, und nebst 1 Löffel voll Bierhefen das Mehl mit angemacht, und gesalzen; ist dann dieser Teig, wie ein dicker Spatzenteig, so wird er so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält. Wer will, thut Weinbeere darein. Ist der Teig gegangen, ziehet man mit in Schmalz getunkten Händen kleine runde Küchlein heraus, und backt sie in heißem Schmalze schön gelb heraus. Man kann den Teig auch ein wenig wirken, 2 Messerrücken dicke Plätze auswärgeln; mit dem Küchlein-Rädlein viereckigte Stücklein daraus schneiden, und so backen.

265. Hasenöhrlein, oder Kopfkissen.

Man macht mit 1 Ey, Mehl, Wasser, oder Milch, Salz einen Teig, wie zu geschnittenen Nudeln, wargelt ihn aus, rädelt runde, oder nach Belieben geformte Schnitten herab, und backt sie weißgelb heraus.

266. Hasenbollen.

Mache einen Teig, wie zu Dampfnudeln recht leicht; wenn er gegangen ist, brich auf ein Brett, so klein als möglich, Klümplein heraus; sind sie dann gegangen, lege so viel ins heiße Schmalz, als in der Pfanne Platz

ha-

haben, schüttle sie immer um, und backe sie. Alsdann thu ein wenig Schmalz mit Honig in die Pfanne, und kehre die gebackenen Küchlein darin um.

Zwölfter Abschnitt.

Strauben.

Anmerk. An den Teig kann nach Belieben Zucker genommen, auch die Strauben können damit bestreuet aufgetragen werden.

267. Gebrühte Strauben.

Mache ½ Maaß Milch siedend, lege 4 — 6 Eyer in heißes Wasser, nimm zu 4 Eyern 3 Kochlöffel voll Mehl, schütte die Milch daran, salze, und rühre es dick an, schlag ein Ey nach dem andern hinein, bis der Teig läuft; sollte er nicht laufen, setze mit Milch und Eyern nach. Er muß dann durch den Straubenlöffel laufen, und die Strauben beyderseits gebacken werden.

268. Hefen-Strauben.

Laß Butter zergehen, und 1 Löffel voll Mehl darin goldgelb werden, schütte Milch darein, und laß sie so warm werden, daß man den Finger darin erleiden kann. Sodann

dann wird mit diesem ein schönes Mehl mit 1 Löffel voll Hefen und 2 Eyern zu einem Teig gemacht, nicht dick, und rasch im heissen Schmalze gebacken.

269. Zucker-Strauben.

Nimm 3 — 4 Löffel voll Mehl, 2 Eyerdotter, Zucker, 2 Eyerschaalen voll Wasser, salze es, und mache einen Teig, wie einen Nudelteig; diesen walke dann recht dünn in Flecken aus, rädle solche viermal, aber nicht ganz durch. Diese leg dann in heißes Schmalz, beweg sie ein wenig, kehre sie um, und gieb sie, wenn sie ein wenig gebacken sind, zu Tisch.

270. Gesottene Strauben.

Laß Milch in einem Pfännelein sieden, salze sie, säe Mehl hinein, bis der Teig etwas dick wird; laß ihn sieden, bis er sich von der Pfanne löst: dann lege ihn in ein Schüsselein, schlag in heißem Wasser gelegene Eyer daran, und mach ihn mit diesen, wie auch mit Milch laufen; dann backe die Strauben.

271. Semmel-Strauben.

Es wird das Weiße von Semmeln in Milch geweicht, und ausgedrückt. Dieß rührt man in einer Schüssel mit zerlassenem Butter zu einem Teig, und trocknet ihn über dem Feuer langsam in einer Pfanne.

So-

Sodann werden auf jede Semmel 1 Ey darein gerührt, bis der Teig dünn wird; dann wird dieses durch den Straubenlöffel ins heiße Schmalz gebracht, wobey man mit selbem in der Pfanne in der Runde umher fährt; die Strauben werden dann langsam gebacken.

272. Saure Ram-Strauben.

Verrühre 3—4 Löffel voll sauren Ram, bis er läuft, rühre Mehl und Eyer darein, bis der Teig dünne ist, salze ihn, und backe die Strauben.

Anhang.

273. Mandel-Milch.

Nimm 2 Loth abgezogene, und deswegen zuvor mit heißem Wasser übergossene süße Mandeln; stoß sie in einem Mörser, mit ein wenig Wasser recht fein; thu nach Belieben Zucker dazu, und stoß sie noch ein wenig damit. Rühre sie alsdann mit einem Seidlein Wasser nach und nach im Mörser an, und drücke es durch ein reines Leintuch. Will man sie schwächer, so nimmt man zu so viel Mandeln mehr Wasser.

274. Warmes Bier.

Das Gelbe von einem Ey wird stark in einem Häfelein verrührt, weißes Bier daran geschüttet, und wieder stark bis zum Schaumen verrührt, dann gesotten. Wer will, kann in gar wenigem Butter 2 bis 3 mal etwas Mehl auf dem Feuer umrühren, das Bier mit dem Ey verrührt daran schütten, und unter Umrühren kochen. Auch kann Honig mit gekocht werden.

275. Gersten-Wasser.

Wasch 8 Loth sauber geklaubte Gerste, wie man sie zum Malzmachen gebraucht, aus 2 oder 3 Wassern recht sauber heraus. Thue sie nebst 4 Loth gewaschenen, und gewiegten Weinbeeren nebst einer gelben Citronenschale in einen 3 mäßigen Hafen. Gieß 3 Maß frisches Wasser dazu, und laß es so lange kochen, bis die Gerste recht stark aufspringt. Fülle alsdann den Hafen wieder voll, laß es noch einen Sud aufthun, und stelle es vom Feuer; gieb es dann, wann es kalt ist, nach Durst zu trinken. Wer will, kann Zucker in dem Wasser mit kochen, und wenn es fertig ist, von einer Citrone den Saft hinein drücken.

276. Brod-Wasser.

Es werden Rinden von schwarzem, oder anderm guten Brode gebähet, oder ungebähet

het in frisches Wasser gethan. Wann es die Krankheit erlaubt, kann man sie zuvor, da sie heiß sind, mit Muskatennuß reiben.

277. Citronen zu erhalten.

Trockne Salz nach Gutdünken, wickle jede Citrone in Papier, mache eine Lage von Salz in einen steinernen Hafen, dann von Citronen, dann wieder von Salz, bis der Hafen voll ist. Hernach decke einen gut schliessenden Deckel darauf, und binde den Hafen fest zu, daß keine Luft dazu kommt; so halten sich die Citronen sehr gut.

Oder: schneide das Gelbe davon, und dörre es.

278. Fischblasen zu benützen.

Man nimmt sie, ohne sie zu zerdrücken, sammt dem Eingeweide aus dem Fische heraus, wäscht sie, und schlälet die zarte Haut, womit jede Fischblase überzogen ist, mit einem Messerlein ab. Diese wirft man weg, die durchsichtige Blase aber wäscht man noch einmal, und hängt sie an einem Faden zum Trocknen auf. Ist sie trocken, so nimmt man zu einer Maaß Kaffee eines sechs Kreuzerstücks groß von der Blase, und läßt es damit kochen. Von allen Fischen sind die Blasen anstatt des Hirschhorns, oder der Haussen-Blasen so zu gebrauchen. Oder man läßt in den gemachten Kaffee das Weiße

vom Ey fallen, dann sitzt er auch sogleich. Auch 2 bis 3 Tropfen frischen Wassers, welche man in den Kaffee triefen läßt, machen gute Dienste.

279. Rind- Schwein- Kalbfleisch, Kalbs- Ochsen- Kühzungen, Gänse, Enten, Fische und Würste zu selchen, räuchern, oder Pöckelfleisch zu machen.

Das Fleisch, oder was geräuchert werden solle, wird wohl mit gemeinem, oder zum besten, doch weniger mit Salpeter Salz eingerieben. Dann wird es in ein Geschirr gelegt, wohl zugedeckt, und mit einem Steine beschwert. Nach etwa 12—14 Tagen (im Sommer freylich früher) hängt man es in den Rauch, doch nicht zu nahe an einander. Im Sommer muß besonders Anfangs immer ein Rauch erhalten werden. Zu viel räuchern sprödet aus; es muß daher zur ordentlichen Zeit abgenommen werden.

Die Würste werden vorher nicht eingesalzen.

Wer will, kann etwa 2 Tage, nach denen das Fleisch eingesalzen gelegen ist, ein Pfund Salz mit anderthalb Maaß Wassers sieden, wieder kalt werden lassen, und alsdann an das Fleisch gießen. Zu 9 Pfund

steckt die Hälfte des benannten Salzes und Wassers.

Schinken einzusalzen nimmt man zwey Theile gemeinen, und einen Theil Salpeter-(Salitter) Salzes. Nach etlichen Tagen siedet man eine Hand voll Salzes in einer Maaß Wassers, läßt es kalt werden, und gießt es über die Schinken, und beschwert sie, daß das Wasser darüber geht. Den letztern Tagen zu werden sie nicht mehr so stark gepreßt. Nach 4 Wochen kann man sie in den Rauch hängen.

280. Weichseln, oder Kirschen einzusieden.

Man löst die Weichseln, oder Kirschen von den Stielen, und thut die Steine davon heraus; nimmt auf zwey Pfund dieses Obstes eben so viel Zucker in eine messingene Pfanne, läßt ihn auf dem Kohlfeuer sieden, und schäumt ihn gut ab; wenn er rein ist, schüttet man die Weichseln, oder Kirschen darein, läßt sie gut aufsieden und schäumt sie beständig ab.

Wenn sie nun ganz verschäumt, und so langsam fortgesotten haben, bis man Fäden ziehen kann, so stellt man sie auf den kalten Boden herab, deckt sie mit einem Bogen Papier zu, und läßt sie ein wenig abkühlen, damit das Glas oder Gefäß nicht

zer-

zerspringt, wenn man sie darein gießt; aber ganz auskühlen darf man sie in der Pfanne nicht lassen, sonst werden sie bitter. Dann wird das Glas oder Geschirr mit von einer Nadel durchlöchertem Papier zugebunden, und an einem ganz trockenen Orte, wo es Luft hat, aufbewahrt; das Geschirr wird aber nicht eher zugebunden, bis das Eingesottene ganz ausgekühlt ist.

Sollte aber die Frucht noch zu viel Flüßiges haben, oder anfangen zu gähren, so wird sie noch ein- oder zweymal aufgesotten, weshalb dabey öfter nachgesehen werden muß.

Kirschen einzumachen.

Dazu nimmt man gute reife, doch nicht überreife Kirschen, die noch alle grüne Stiele haben müssen, welche man mit einer Scheere etwas über die Hälfte abkürzet. Unterdessen koche man recht guten klaren Weinessig, und lasse ihn wieder kalt werden. Wann beydes geschehen ist, nimmt man ein hinlänglich großes Glas, streuet auf den Boden desselben geriebenen Zucker, Nelken und etwas Zimmt, dann wird eine Schicht Kirschen darauf gelegt; über diese wieder Zucker, Nelken und Zimmet; dann wieder eine Lage Kirschen und so fort, bis das Glas voll ist. Dann wird das Glas mit dem erkalteten

Wein-

Weinessig angefüllt, zugebunden und aufbewahrt.

Eine kleine Abweichung ist es, wenn man den Zucker mit dem Esssg kochen will; dann streut man nur etwas Gewürz zwischen die Kirschen, und gießt den Essig mit dem Zucker, wenn beydes kalt geworden ist, darüber. Auf ein Quart Essig pflegt man ein halb Pfund Zucker zu nehmen.

Beyde Arten einzumachen sind gleich gut; nur hüte man sich, den Essig jemal warm aufzugießen, denn dadurch würden die Kirschen zusammen schrumpfen.

In-

Inhalts = Anzeige.

A.

Seite

Abgetrocknete Knöpflein 24
Aepfel gebackene . . 73
— gedämpfte . . 68
— Kränzlein . . 119
— Krapfen . . . 95
— Kuchen . . . 106
— — ohne Teig 107
— Küchlein . . . 118
— Mus 114
— Schnitten . . 119
— Strudeln . . . 95
— Tatschi . . . 106
Anten, sieh Enten
Auflaufe von Braten 108
— von Erdäpfeln 109
— — Eyern und Milch 110
— — — Eyer=wecklein 113
— — Fischen . 108
— — Fleisch . 108
— — Lungen . 110
— — Mark . 109
— — Musaufge=laufenes . 111
— — Reis . . 109
— — Semmeln 110
— — Schinken u. Rauchfleisch 109
Augsburger Mehl=Knöpflein . . . 31
Ausnehmen Geflügel 51
— Fische . 58

B.

Baumwollene Suppe 6
Bauren = Knöpflein 31

Seite

Bauren = Küchlein . 118
Bavesen = Hirn . . 74
— Nieren . . . 74
— Zwetschgen . 75
Bier = Mus . . . 114
— Suppe . . . 10
— — eingebrannte 10
— — ohne Milch 10
— Teig . . . 119
— warmes . . 129
Birnen gedämpfte . 68
Blätze, sieh Kuchen
Böckelfleisch, sieh Ham=melfleisch
Böf a la Mode . . 51
Böhmische Knöpflein 22
Bohnen mit Brühe . 67
— Salat . . 89
Brandnudeln . . 103
Braten von kaltem Auf=lauf 108
— — — Küchlein 121
— übrigen benützen 56
Bratenes sieh Gebraten
Brat=Würste mit Eyern 96
Braune Soose, oder Brühe 37
Bretknöpflein . . . 23
— Strudeln . . . 23
Brieslein, sieh Kalb
Brey, sieh Mus
Brod = Panade = Suppe 5
— von weißem Mus 113
— Wasser . . . 129
Brühen braune . . 37
— Butter 63
— gelbe eingebrannt 38
— — nicht eingebr. 38

Brü=

Seite
Brühen Kapern . . 40
— Karifiol . . . 53
— Krammets . . 41
— Kräuter . . . 41
— Kronawitz . . 41
— Kukumern . . 41
— Petersilien . . 53
— Ram 38
— Rosmarin . . 58
— schwarze . . . 37
— Wachholderbeeren 41
— Wein . . . 41
— Wildpret . . . 50
— Zwiebel . . . 40
Brunnenkreß . . . 90
Butterknöpflein . . 24
— braune . . . 25
— brühe, oder Soose 63

C.

Chokolade-Suppe blinde 11
Citronen aufzubehalten 130
— Mus 112

D.

Dampfnudeln . . . 98
auch mit Zwetschgen, Birnen, Honig rc. . 99
Doppen, Dopfen, sieh Toppen

E.

Einbrennen . . . 9
Eingemachte Speisen §. III. . 35
— Frösche . . . 60
— Hühner . . 51
— Kalbfleisch . . 47
— Tauben . . 54
Eingerührtes von Eyern 96
Einpöckeln des Fleisches 131

Seite
Euter in der Soose . 44
Endifien-Salat . . 89
Enten gebratene . . 77
— gedämpfte . . 56
— gereisch . . . 57
— in der Brühe . 54
Erbsen gebackene . 30
— zu kochen . . . 11
— Salat 90
— Suppe . . . 11
— — durchgetriebene 11
Erdäpfel, birn-Auflauf 109
— gedämpft . . 61
— geröstet mit Rindfleisch . . 72
— Knöpflein . . 30
— in der Brühe 61
— mit gelben Rüben 64
— Mus . . . 113
— Nudeln . . 102
— Salat . . . 89
— Suppe . . . 12
— — durchgetr. 12
— mit Zellerie . 66
Eyer-Speisen §. VII. 92
— Auflauf . . . 110
— aufgesetzte . . 94
— braune Soose daran 95
— Eingerührtes davon 96
— eingeschlagene . 94
— Flädlein gefüllte 95
— — in der Soose 95
— — Suppe . 3
— — gefüllte oder 95
— — Strudeln 3
— Flecklein mit Hirn 96
— gebackene . . . 93
— gefüllte . . . 94
— Gerste . . . 2 u. 3
— gerührte . . . 93
— geschnittene . . 93

Eyer

	Seite
Eyer = Haber . . .	97
— in saurer Brühe	95
— Kuchen . . .	97
—	110
— linde, oder weiche	92
— mit Bratwürsten	96
— Mus	114
— Polster . . .	97
— Schmalz . . .	94
— Suppe abgerührte	1
— — eingebraunte	2
— weckel Auflauf .	113

F.

Fastnachtküchlein .	124
Feldsalat	90
Fisch = Auflauf . . .	108
— Blasen zu benützen	130
— zu backen . .	82
— braten . . .	84
— Karmonaden .	84
— Knödel . . .	26
— kochen in der Brühe	58
— selchen, oder räuchern	59
— strudeln . . .	26
Fisolen	67
Flädlein gefüllte . .	95
Flecklein = Suppe .	6
Fleisch = Auflauf . .	108
— Knöpflein . .	29
— von geselchtem Knöpflein . .	22
— von geselchtem Speise . . .	109
— Mus	115
— Strudeln . . .	29
— übriges zu benützen	56
Frösche eingemacht .	60
— gebacken . . .	81
— gebraten, geröstet	82
— im Kraute . .	61

	Seite
Fülle zu allerley . .	55
—	76

G.

Gänse braten . .	77
— geräusch in der Brühe	57
Gartenkreß	90
Gebackene Knöpflein	29
— Nudeln . .	103
Gebeizte Rippen von Schwein = Kalbfleisch	73
Gebratenes, sieh unter seinem Namen	
Gebrühte Knöpflein	25
— Küchlein . .	122
— Strauben . .	126
Geflügel, sieh Gans ꝛc.	51
Gefüll zu Tauben ꝛc.	55
. . . .	76
Gebackgrapfen . . .	21
Gelbe Soose, Brühe	38
Gemüse §. IV. . .	62
Geröstetes Mus . .	114
Gerste geriebene, oder gewiegte . . .	4
— getrödelte . .	5
— Mus	112
— Schleim . . .	5
— Suppe . . .	5
— Wasser . . .	129
Gestutzte Nudeln . .	102
Gogelhopf	104
Grapfen, sieh Krapfen	
Grieß, Groß, Grütz	
— Knöpflein . .	25
— Suppe . . .	14
— — braune .	14
Grüne Knöpflein .	20
— Nudel Suppe .	7
Grundeln backen .	82

Grun=

Grundeln in der Soose 60
Grütz, sieh Grieß

H.

Habergrütz-Suppe 14
Häberes Mus . . 116
Häfelein-Suppe . . 16
Häringe 59
— gebacken . . 83
— gebraten . . 59
— im Kraut . . 59
— Salat . . . 90
Hammelfleisch gebraten 77
— in der Brühe 49
Haschee, oder übriges Fleisch 56
Hasen gebraten und in der Soose . . 50
— bollen 125
— öhrlein . . . 125
Haubichte Küchlein 121
Hefen Strauben . 126
Hennen, oder Hühner-Knöpflein . . 19
— Suppe . . . 17
Hirn backen . . . 71
— Bavesen . . . 74
— kochen . . . 45
— Knöpflein . . 27
— Strudeln . . 96
Hirsemus 112
Hohlbeer-Küchlein . 123
— Tatschi . . 106
Holder, Holunder-Mus Schmarrn . . 117
Hopfensalat . . . 89
Hosenbändel . . . 95
Hühner ausnehmen 51
— backen . . . 73
— braten . . . 78
— einmachen . . 51
— 54
Hühner-Knöpflein . 19
— Suppe . . 17

J.

Immennester . . . 103

K.

Käs, sieh Toppen
Kalbs-Briesen backen 71
— — in der Soose 44
— — Knöpflein 27
— — Suppe 16
— Brust gefüllte 76
— Fleisch eingemacht 47
— — gebraten 75
— — gedämpft 48
— — Knöpflein 28
— Füße eingemacht 47
— — gebacken 72
— — gesulzt . 92
— Gekrös in der Brühe . 45
— — gebacken u. geröstet . 72
— Hirn backen . 71
— — Karmonaden 73
— — kochen . 45
— Kopf bereiten 46
— — abbräunen 46
— Leber, s. Leber
— Lunge, s. Lunge
— Rippen . . . 73
Kapern-Soose . . . 40
Karmonaden, s. Kalb, Fische
Kartoffeln, s. Erdäpfel
Kirchweih-Knopf . 33
— Mus . . 116
Kirschen gebacken . . 73
— gedämpft . . 69
— einzusieden . 132
— Kuchen, oder Tatschi . . . 106

	Seite
Kirschen-Küchlein	123
Kittel	12
Klumpen; Plätze, sieh Toppen	—
Knopf gesottener	32
— Kirchweih	33
— Lungen	32
Knöpflein abgetrocknete	24
— Augsburger	31
— Bauren	31
— böhmische	22
— Breet	23
— Butter	24
— — braune	25
— Erdäpfel	30
— Fisch	26
— Fleisch	29
— — v. geselchtem	22
— gebackene	29
— gebrühte	25
— Groß, Grieß, Grütz	25
— grüne	20
— Hennen, Hühner	19
— Hirn	27
— Kalbsbriesen	27
— — Fleisch	28
— — Hirn	27
— Leber	28
— Lungen	22
— Mark	27
— Mehl von Augsburger	31
— Nieren	27
— Semmel	19
— Speck	22
— Spinat	20
— Stockfisch	26
— Würst., v. geselcht.	25
— — Leber	28
Kohlraben	62
— mit gelben Rüben	63
Konsume-Suppe	17
Kopfsalat	91
Kopfkissen	125
Kraftsuppe	17
Krammets-Soose	41
Krapfen, Kräpflein,	—
— Gebackt	21
— Lungen	21
— Mehl	104
— Spinat	20
Kraut-Nudeln	102
— Rübenes	70
— Salat	90
— saures	69
Kräuter-Soose	41
— Suppe	8
Krebse	88
— — Essig	67
— — Fleischbrühe	67
Kreen mit Milch	67
— Salat	90
Kreßsalat	90
Kuchen	106
Kuchenmichel	110
Küchlein-Aepfel	118
— Bauren	118
— Braten v. kaltem	121
— Fastnacht	124
— gebackene	121
— gebrühte	122
— gemeine	117
— haubichte	121
— Hohlbeeren	123
— Kirschen	123
— Leber	121
— Löffel	124
— Oblaten	120
— Reis	123
— Schnitten	120
— Spiegel	120
— Toppen	119

Küch=

	Seite
Küchlein Zucker= .	112
Kuh sieh Ochsen	
Kukumern=Salat .	89
— Soose . .	41
Kuttelflecke kochen .	42
— — rösten .	72
— fuß gesulzt .	91

L.

Lammfleisch gebraten	75
— eingemacht	47
Leber gebackene . .	70
— gedämpfte .	43
— geröstete .	71
— Knöpflein .	28
— Küchlein . .	121
— Spatzen . .	33
Linsen=Salat . .	90
— Suppe . .	13
Löffelküchlein . .	124
Lungen=Auflauf . .	110
— gedämpfte .	43
— in der Soose .	43
— Knopf . .	32
— Knöpflein .	22
— Kräpflein . .	21
— Mus . . .	115
— Schmarren .	117
s. weiters Kalb	

M.

Mandelmilch . .	128
Mark=Auflauf . .	109
— Knöpflein . .	27
Maultaschen . . .	21
Meerrettig in der Fleischbrühe, Milch und Essig . . .	67
Mehlkräpflein . .	105
— knöpflein Augsburg	31
— von schönem Mus	112
— Suppe eingebrannte	11

	Seite
Milch=Auflauf . .	110
— Nudeln . . .	100
— Schnitten . .	100
— Spatzen . . .	34
— Suppe eingebrannte	15
— — mit Eyern	15
— — — Mehl .	15
Mus Aepfel . . .	114
— aufgelaufenes .	111
— Bier	114
— Citronen . .	112
— Erdäpfel . .	113
— Eyer	114
— Fleisch . . .	115
— geröstetes . .	114
— Gersten . . .	112
— häberes . . .	116
— Hirsen . . .	112
— Kirchweih . .	116
— Lungen . . .	115
— Reis	111
— Schnecken . .	116
— schönes . . .	112
— Schüssel . . .	113
— Semmel . . .	112
— Wein	114
— Weiß=Brod .	113
— Zinn=	113

N.

Nieren=Bavesen .	74
— Knöpflein . .	27
— Schnitten . .	74
Nissel=Salat . . .	90
Nudeln=Brand . .	103
— Dampf= . .	98
— — m. Zwetschgen	99
— gebackene . .	103
— geschnittene .	6
— mit Milch .	100
— geröstete .	100

Nu=

Seite
Nudeln gestutzte . . 102
— v. grünen Suppe 7
— Ofen= . . . 103
— Schleifers= . 98
— Zopf= . . . 118

O.

Ochsenaugen . . . 95
Ochsenfleisch, sieh Rindfleisch 35
— Fuß 91
— Hirn 45
— Maul . . . 91
— Zunge . . . 58
Oblaten=Küchlein . 120
Ofen=Nudeln . . 103
Omelette 97
Osterfladen . . . 107

P.

Panade=Suppe . . 5
Petersiliensoose . . 53
Pfannenkuchen . . 97
Plätze, s. Kuchen
Pöckelfleisch machen 131

R.

Rannen, oder Randig 65. 90
Ramsoose . . . 39
— Strauben . . 128
— Suppe blinde . 15
Räuchern d. Fleisches ꝛc. 131
Reis=Auflauf . . 109
— Küchlein . . . 123
— Mus 111
— Schleim . . . 6
— Suppe . . . 6
Rehling, Röthling=Suppe . . . 9
— geröstete . . 82
Rindfleisch . . . 35

Seite
Ringe von gebrühtem Teige . . . 122
— von Toppen . 119
Rosmarinsoose . . 58
Rüben baierische . . 64
— gelbe 63
— — mit Erdäpfeln 64
— — Suppe . . 8
— Kraut . . . 70
— rothe . . 65. 90
— weiße 64
Rührmilch=Nudeln . 100

S.

Salate allerley . . 88
— — . . . 66
— warme . . 91
Sauerkraut . . . 69
Schaffleisch in der Brühe 49
— gebraten . 77
Scheiterhaufen . . 98
Schinken, oder geräucherte Fleisch=Speise 109
Schleifers=Nudeln 99
Schmarren von Holder 117
— — Lungen 117
Schnecken zu kochen 87
— Mus . . 116
— Salat . . 91
Schnittenküchlein . 120
— Milch . . 100
Schokolade blinde Suppe . . . 11
Schönes Mus . . 111
Schunken, s. Schinken
Schüsselmus . . . 113
Schwämmerling=Suppe 9
Schwarze, baierische Rüben . . 64
— Soose . . . 37
Schweinfleisch . . 75

	Seite
Schweinfleischräuchern	131
— Sulz . . .	92
Selchen verschiedenes Fleisch . . .	131
Semmel-Auflauf .	110
— Gerste . . .	4
— Knöpflein . .	19
— Mus . . .	112
— Schnitten von gebähten Suppe	1
— Strauben .	127
Soosen s. Brühen	
Spanferkel gebraten	80
Spargeln-Salat .	89
Spatzen Leber- . .	33
— Milch- . .	34
— Wasser- gebrühte	34
— — ungebrühte	34
— sonst zu kochen	34
Speck-Knöpflein .	22
— Zelten . . .	105
— — blinder	105
Spiegel-Küchlein	120
Spinat bereiten . .	66
— Krapfen . .	20
— Knöpflein .	20
— Strudeln . .	20
Steinkreß	90
Stockfisch zu backen .	86
— — kochen .	85
— Knöpflein .	26
— zu wässern .	84
Strauben gebrühte .	126
— gesottene . .	127
— Hefen- . .	126
— Ram- . . .	128
— Semmel- .	127
— Zucker- . .	127
Strudeln	95
— Breet- . .	23
— Fisch- . . .	26
Strudeln Fleisch- .	29
— Spinat- . .	20
Sulz zu machen .	92
Suppe baumwollene	6
— Bier 3ley .	10
— Chokolade blinde	11
— eingebrennte	11
— Erbsen- . .	11
— Erdäpfel- . .	12
— Eyer abgerührte	1
— — eingebrennte	2
— — Flädlein	3
— — Gerste .	2
— — Flecklein	6
— Gersten geriebene	4
— — getrödelte	5
— — Schleim	5
— — Semmel	4
— Grieß- Groß- Grütz . .	14
— Habergrütz- .	14
— Häfelein- . .	16
— Hennen- Hühner-	17
— Kalbsbriesen-	16
— Kittel- . .	12
— Konsume, Kraft-	17
— Kräuter- . .	8
— Linsen- . .	13
— Mehl- eingebrennte . .	11
— Milch- 3ley .	15
— Nudeln geschnittene . .	6
— — grüne .	7
— Panade- . .	5
— Ram- . .	15
— Rehling- Röthling	9
— Reis- . .	6
— — Schleim	6
— Rüben gelben	8

	Seite
Suppe Semmelschnitten gebähte	1
— Semmelgerste	4
— Schwämmerling	9
— Tropf-	6
— Visolen-	8
— Wasser- gemeine und eingebratene	16
— Wein-	9
— Wirsching-	9
— Wurzel-	8
— Zetterlein-	6
T.	
Teig von gebrühtem Knöpflein	25
Tatschi verschiedene	106
Tauben gebraten	78
— gedämpft	54
— gefüllet	55
— in brauner, gelber Soose	55
— in schwarz. Brühe	54
Topfen, Toppen, Käs	
— Küchelein	119
— Nudeln	101
— Ringe	119
Tropf-Suppe	6
U. V.	
Uebriges Fleisch benützen	108
— — Auflauf	56
Visolen kochen	67
— Salat	90
— Suppe	8
Vögel braten	79
W.	
Wachholderbeer-Soose	41
Warmes Bier	129
Wasserspatzen	34
— — ungebrühte	34
Wassersuppe gemeine	16
— — eingebratene	16
— Brod	129
— Gerste	129
Weichseln einzusieden	132
Weichseltatschi	106
— gedämpft	69
Wein-Mus	114
— Soose	41
— Suppe	9
— Teig	118
Weiß-Brod-Mus	113
— Mehl-Mus	112
Wiener Panade-Suppe	5
Wildpret bereiten	50
— gebraten	80
Wirsing, Wörsing	
— gedünstete Suppe	9
— gekocht	65
Wurzel-Suppe	8
Würste Brat- mit Eyern	96
— Leber-Knöpflein	28
— Rauch-	23
Z.	
Zellerie mit Erdäpfeln	66
— Salat	90
Zetterlein-Suppe	6
Zinn-Mus	113
Zitronen s. Citronen	
Zopf-Nudeln	118
Zuckererbsen	67
Zwetschgen-Bavesen	75
— Dampfnudeln	99
— gebackene	73
— Mus	114
Zwiebel-Soose	40

In eben dieser Buchhandlung sind zu haben:

Christ (der frohe singende) zu Hause und auf dem Felde. Ein Volks-Liederbuch zur häuslichen Erbauung, und zur unschuldigen, nützlichen Unterhaltung. 2 Theile. 8. 1817. 48 kr.

Fidelis von Sigmaringen. Eine merkwürdige und lehrreiche Geschichte späterer Zeiten, neu erzählt für alle fromme Christen. 8. 1819. 24 kr.

Hergenröder (Karl) Denksprüche und Erzählungen für Jünglinge und Mädchen zur Bildung des Herzens und guter Sitten. 8. 1818. 18 kr.

Hirlanda, Herzogin von Bretagne, oder Sieg der Tugend und Unschuld. Eine erbauliche und lehrreiche Geschichte des Alterthums. 8. 1819. 18 kr.

Itha, Gräfin von Toggenburg. Eine Geschichte aus dem zwölften Jahrhundert, neu erzählt für alle gute Christen rc. 8. 1818. 20 kr.

Kraus (Jos.) Gewitter-Katechismus, oder Unterricht, wie man gegen den Blitz sein Leben schützen kann. 8. 1814. 8 kr.

Mauerer (Georg) Die christliche Jungfrau, wie sie seyn soll und es werden kann. Ein Lehr- und Gebethbüchlein für Mädchen rc. 8. 1820. Druckpap. 20 kr. Schreibpap. 30 kr.

— Der christliche Jüngling. Ein großer Segen für die Menschheit. 8. 1820. 24 kr.

Sturmlerner (P. Fried.) Zierde der Tochter Sion. Neues Jungfrauenbuch, worin die erwachsenen Töchter zur Beobachtung ihrer Standesobliegenheiten ermahnet werden. 8. 1819. 54 kr.

Zimmermann (P.) Die junge Haushälterin. Ein Buch für Mütter und Töchter. Fünfte Auflage. 2 Bände. 8. 1807. Fl. 2. 36 kr.

Butterspitzen. Man schneidet einige Semmeln heraus, u. läßt sie in Wasser gut austropfen. Nachdem man die Spitzen durch ein Sieb gepaßirt hat, wird sie mit einem Stück Butter nochmals aufgekocht u. damit 2 hiven garnirt.

Kapuzinerauflauf

Von 4 Semmeln nimmt man die Rinde ab u. macht aus den abgeriebenen Weißen feine Schnitten, gibt sie in ein Casserole, schüttet ½ Lit. süßen Rahm darauf, setzt es auf Kohlen, und läßt es kochen, bis es ganz trocken ist. Ist dann das Brod abgekühlt, als Brod 125 Gramm abgeriebene Butter, 6 Eigelb, 125 Gramm Zucker, 5 Gramm Zimt, 125 Gr. gewaschene u. kleine Rosinen u. zuletzt den Schnee, füllt

Wasser und einem Ausstechformen
und backen sie schön.

Gebrannte Küchlein

Ungefähr 6 Kochlöffel voll
Mehl, ein Stück Butter, eine
Daumvoll Zucker werden mit
etwas Milch glatt untergemischt.
¼ Liter Milch wird siedend ge-
macht und dieser nach und nach
unter fortwährendem Rühren
auf dem offenen Feuer an die
Masse gegossen. Ist der Brei
ganz dick u. fest, wird er in
einer Schüssel abgethan bis zum
Lauwarmwerden gerührt, u. nachdem
nach und nach 4 ganze Eier darein
geschlagen worden, rührt man
den Teig noch so lange, bis er
sich von der Schüssel schält. Mit
einem Löf

36г

Waßer und einen Eßlöffel Rahm
und backe sie schön.

Gebrannte Küchlein

Ungefähr 6 Kochlöffel voll
Mehl, ein Stück Butter, eine
Hand voll Zucker werden mit
etwas Milch glatt angemacht.
1/4 Liter Milch wird siedend ge-
macht und dieser nach und nach
unter Fortrühren u. dem Kochen
auf dem offenen Feuer an die
Masse gegossen. Ist der Teig
ganz dick u. fest, wird er in
eine Schüssel gethan bis zum
Lauwarmwerden gerührt, u. nachher
nach und nach 4 ganze Eier daran
geschlagen, worauf rührt man
den Teig noch so lange, bis er
sich von der Schüssel löst. Mit
einem Löffel

36г

Wasser und in einer Auflaufform
und backen sehr schön.

Gebrannte Küchlein

Ungefähr 6 Kochlöffel voll
Mehl ein Stück Butter, eine
Hand voll Zucker werden mit
dem Mehl glatt vergerührt.
1/4 Liter Milch wird heiß ge-
macht und dieser nach und nach
unter fortwährendem Rühren
auf dem offenen Feuer an die
Masse gegossen. Ist der Brei
ganz dick u. fest, wird er in
eine Schüssel gelegt, wenn bis zum
Lauwarmen abgekühlt, u. nachdem
nach u. nach 4 ganze Eier daran
geschlagen worden, rührt man
den Teig noch so lange, bis er
sich vom Löffel schält. Mit
einem Löf

36т

Regeln für die gemeine Kochkunst ein Handbüchlein für die heranwachsenden Töchter unserer Bürger und Landleute

Augsburg 1821

Res/Oecon. 2168 g
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10923090-9